Grundlinien
der
Naturgeschichte.

Dritte Abtheilung.

Von den

Naturprodukten,

welche größtentheils als Gegenstände des Luxus oder des Vergnügens angesehen werden können.

München 1800.
bey Joseph Lentner.

Einleitung.

In den zweyen ersten Abtheilungen beschäftigte uns vorzüglich die Kenntniß derjenigen Naturprodukte, welche zur Befriedigung unserer Bedürfnisse nothwendig sind, oder wenigstens das meiste hiezu beytragen. Wir wollen nun auch diejenigen kennen lernen, welche wir zwar auf alle Fälle entbehren könnten, die uns aber doch ein Beweis von der unendlichen Güte des Schöpfers sind, der nicht zufrieden war, uns in seinen Geschöpfen bloß nach Nothdurft zu versehen, sondern uns auch noch mit solchen Gegenständen bereichert hat, die dazu dienen, um un-

unserm Wohlstande und Vergnügen die höchste Stuffe zu erschaffen.

Es kommen zwar unter diesen Naturprodukten viele Dinge vor, welche in den Welttheilen und Gegenden, wo sie wachsen, denjenigen Menschen zum wahren Bedürfnisse sind, die daselbst wohnen; allein in Rücksicht auf uns wären sie entbehrlich, und sie sind nur abermal ein Beweis, daß auf dem ganzen Erdballe nichts umsonst gemacht ist, und daß der Allmächtige seine Schöpfung durch Manigfaltigkeit nur überall verherrlichen, und es dem Menschen möglich machen wollte, seine Wohnplätze über das ganze Erdenrund auszubreiten.

Unsere genügsame Voraltern wußten zwar von tausend Gegenständen nichts, die dermal durch den Handel aus andern Welttheilen zu uns gebracht werden, und lebten daher mit dem zufrieden, was ihnen ihre eigene Bemühung, und ihr eigener Grund und Boden verschafte. Allein die dem Menschen angebohrne Lüsternheit und Nachahmungssucht verleitete sie nach und nach, auch jene Früchte zu kosten, die für die Menschen eines andern Welttheiles bestimmt waren; und da diese wenigstens ihren Gelüsten und Gau-

men

men behagten, so suchten sie im Genuße derselben Abwechslung gegen ihre gewöhnliche Befriedigungen. Da dieser Fall vorzugsweise bey denjenigen eintrat, die schon bey uns im Ueberfluße lebten, und also die Kosten nicht zu scheuen hatten, welche mit der Erhaltung solch entfernter Produkte unausweichlich verbunden waren, so ward dieß ein neues Reitzmittel sowohl für die Nationen, welche diese Produkte erzeugten, als für diejenigen, welche sich von jeher mit dem Tausche und dem eigentlichen Handel beschäftigten.

Dieser Handel hat zwar das wohlthätige für sich, daß er ganz fremde Völker und Nationen von andern Welttheilen in ein freundschäftliches Verkehr setzt; daß man den Reichthum der Natur und die Vorsehung des Schöpfers überall kennen lernet; daß sich die Begriffe und Kenntnisse des Menschen dadurch ungemein erweitert; und selbst die Sitten verfeinert haben. Allein wenn sich der Mensch hiedurch zu weit verleiten läßt; wenn er sich, um seine Eitelkeit und Gelüste zu befriedigen, über die Kräfte seines Einkommens angreift; wenn er sich dem Genuße auswärtiger, seiner Natur oft nicht angemessener, zu gewürzhafter Speisen und Geträn-

te ohne Vorsicht und im Uebermaaße überläßt, so läuft er nur gar zu oft seinem Verderben, oder wenigstens der Schwächung seines Körpers und einem frühzeitigen Hinscheiden entgegen, da sich der mit den Produkten seines Vaterlandes zufriedene Mensch bey seinem Einkommen im Wohlstande und gesund erhält.

Am größten wird dieser Fehler, wenn zuweilen ganze Nationen ihre Bedürfnisse größtentheils mit auswärtigen bloß zum Luxus gehörigen Artikeln befriedigen wollen; denn wenn ein Staat selbst wenig ins Ausland zu verkaufen hat, also für seine Produkte nicht so viel an Baaren einnimmt, als er den fremden für ihre Waaren bezahlen muß, so wird er in der Folge über kurz oder lang gänzlich erarmen, und folglich zuletzt alles das von selbst entbehren müssen, dessen übermässiger Genuß ihn in das Verderben gestürzet hat.

Dieß sey also für uns ein vorläufig warnendes Beyspiel. Man gewöhne sich frühzeitig daran, sich bloß mit dem zufrieden zu stellen, was unsers Vaterlandes Grund und Boden hervorbringt; man sey auf auswärtigen Stoff zu Kleidungen und Meubeln, auf fremde Gerüch-

te und Getränke nicht zu lüstern. Dadurch erhält man sein und des Vaterlandes Vermögen, erhält seinen Wohlstand und Gesundheit weit sicherer, als wenn man sich dem verderblichen Luxus überläßt.

Wir wollen also alle diese Gegenstände bloß zu dem Ende kennen lernen, um die Schönheit, die Pracht, die Freygebigkeit und den Ueberfluß der Schöpfung zu bewundern, und sie nur dann zu nützen, wo sie uns nicht zu kostspielig und des Wohlstandes wegen nothwendig sind.

Wir können daher die in dieser Abtheilung vorkommenden Gegenstände unter verschiedenen Gesichtspunkten betrachten. Einige derselben dienen uns bloß zum unschuldigen Vergnügen. Dahin gehören die Blumen unter den Pflanzen, die Sangvögel aus dem Thierreiche. Andere sollen bloß unser Ansehen und die Pracht unseres Körpers erhöhen. Dieses bewirken die Edelsteine, das Gold und Silber aus dem Mineralreiche. — Viele sind zwar an sich und ihrem Ursprunge nach als entbehrlich und daher für Gegenstände des Luxus zu betrachten; allein Gewohnheit und Mode hat ihren Gebrauch in dem Maaße schon vervielfältiget, daß sie für uns als auslän-

dische Bedürfnisse angesehen werden, und gleichsam das Bürgerrecht erhalten haben. Dahin gehören die zu unseren Kleidungen zum Theil erforderliche Baumwolle, der Zucker, der Toback, und man darf sagen selbst der Kaffee. — Wer also dem zur Mode gewordenen Luxus das Wort sprechen will, wird nur jene Gegenstände als Artikel der Ueppigkeit betrachten, deren Gebrauch nur selten ist, und welche, wenn sie für unserm Gaumen gehören, bloß als Leckerbissen angesehen werden, wie die verzuckerten Mandeln, die Datteln, die Sardellen, Austern, Schildkröten und ihres Gleichen. Ueberhaupt genommen ist es auch wahr, daß bey unserer dermaligen Lebensart sich nicht allemal eine genaue Gränzlinie ziehen läßt, ob dieß oder jenes Produkt dermal zum menschlichen Bedürfniß gehöre oder nicht. Genug wenn wir wissen, was wenigstens unsere Voráltern in den Zeiten ihrer Lebenstage zu ihrem Unterhalte nicht genossen, nicht einmal gekannt haben, und doch gewiß eben so gesunde und glückliche Menschen waren, als wir in unseren Zeiten bey einer so grossen Manigfaltigkeit an Lebensmitteln nur immer zu seyn wähnen können.

Erster Abschnitt.

Von den Mineralien.

Erste Klasse. Erd = und Steinarten.

Die Steinarten, welche uns nur zum Vergnügen oder zur Pracht dienen, sind die Edelsteine. — Sie zeichnen sich vor allen andern Steinen durch ihre Schönheit und ungemeine Härte aus; die meisten gehören daher unter die Kieselarten.

Man kann sie zur leichtern Uebersicht in vollkommene oder ganze Edelsteine, und in Halbedelsteine eintheilen. — Die ächten Edelsteine sind ganz durchsichtig und meistens so hart, daß sie sich von keiner englischen Feile angreifen lassen; die Halbedelsteine aber nur halbdurchsichtig oder bloß durchscheinend, einige sogar undurchsichtig. Auch werden die Halbedelsteine gewöhnlich in grösserer Masse angetroffen, da man die ganzen meistens nur in der

Größe von Erbsen, Haselnüssen und höchst selten nur so groß wie welsche Nüsse findet.

Wegen ihrer Seltenheit haben besonders die ganz ächten Edelsteine einen sehr hohen Werth. Sie sind auch größtentheils nur im Orient oder in Amerika zu Hause. Diejenigen, welche in Europa gefunden werden, heißen zum Unterschiede occidentalische. Diese kommen aber den orientalischen an Schönheit und Härte nicht gleich, die einzigen böhmischen Granaten ausgenommen.

Die Fund= und Geburtsörter der Edelsteine sind die Gebirge; nur wenn sie abgerissen, und mit dem Wasser fortgeführt worden sind, kann man sie zuweilen auf der Ebene und in Flußbetten antreffen. — Die falschen so betitelten Edelsteine oder Flüsse sind aus gefärbtem Glase gemacht, und vorzüglich dadurch zu erkennen, daß sie nicht so hart sind, und von einer Feile angegriffen werden. — Die Kenntniß der Edelsteine, deren Fassungen in Ringe, Ordenskreuze u. d. gl. ist das Geschäft des Jubelier. Geschliffen werden sie aber von eigenen Steinschneidern.

Man kann die ächten Edelsteine zur leichtern Bemerkung des Unterschiedes auch nach ihrer Hauptfarbe eintheilen, obschon manche hievon zuweilen verschieden gefärbt vorkommen. Wir haben weiße oder ungefärbte, rothe, grüne, blaue und gelbe Edelsteine. — Als ein **weißer** oder ungefärbter Edelstein ist zu bemerken:

1. Der **Diamant**: er ist gleichsam der König aller übrigen Edelsteine, und so hart, daß er sich nur mit seinem eigenen Pulver, dem Diamantbrod, schleifen läßt. Er ist so farbenlos, wie ein Thautropfen, aber geschliffen spielt er mit den schönsten Farben eines Regenbogens. Ist er angeschliffen oben unten und eckig, so heißt er Brillant, und zeugt das stärkste Feuer, dieß will sagen, das stärkste Farbenspiel. Ist er unten blatt, und nur oben eckig (oben in sogenannte Façetten geschliffen) so wird er Rantenstein oder Rosette, und wenn er oben und unten blatt ist, Tafelstein genannt. Farbenlos ist er am gewöhnlichsten. Es giebt aber auch blaßgefärbte bräunlichte, blaue, grüne und gelbe Diamanten. — Er hat vor andern Edelsteinen das Sonderbare, daß er im starken Feuer in Dunst verwandelt und ganz flüchtig wird. — Er wird als Schmuck und von den Glasern zum Glasschneiden gebraucht.

Die schönsten sind nur in den Schätzen der Kaiser und Könige.

Mit einer **rothen Farbe** kommen unter den Edelsteinen der Rubin, der Hyazinth und der Granat vor.

1. Der **Rubin** hat eine schöne vollkommen rothe Farbe, und ist der härteste Edelstein nach dem Diamant. Der schönste hochrothe heißt Almandin oder Karfunkel, der blaßrothe Rubinballas, der gelblichrothe Rubizell, der blaulichrothe Spinell. Letztere Arten sind gewöhnlich auch nicht so hart, wie der wahre Rubin, und daher auch wohlfeiler.

2. Der **Hyazinth** hat eine eigene ins gelbe und braune fallende rothe Farbe; er ist aber nicht so hart wie Rubin. — Härter ist sein Geschlechtsverwandte der Zirkon, welcher aber eine todte meistens grünlichte Farbe hat, und zu Trauerjubellen gebraucht wird. Es giebt orient= und occidentalische Hyazinthe.

3. Der **Granat** hat eine blutrothe, oder eine ins violette übergehende Farbe. Blutroth sind die böhmischen Granaten, und werden auch occidentalische genannt: die carmoisinrothen heißen orientalische. — Es giebt auch schlechte undurchsichtige Granaten, die unter die wahren Edelsteine

ne nicht gerechnet werden können, und gemeine Granaten heißen. Solche haben wir auch in der Lahm, und zu Bodenmais in Baiern.

Unter die Edelsteine von einer grünen Farbe gehören der Schmaragd, der Chrisoberill, der Aquamarin, der Krysolith.

1. Der Schmaragd: dieser sehr beliebte Edelstein, hat die reinste grüne Farbe, die er sogar im Feuer behält. Er kömmt aus Peru und Egypten.

2. Der Chrysoberill hat eine blasse grünlichgelbe Farbe, und spielt nach gewissen Richtungen ins blaulichte oder milchweiße. Er ist in Asien und Amerika zu Hause.

3. Der Aquamarin oder eigentliche Berill, dieser hat meistens eine meer- oder berggrüne Farbe; er kömmt aber auch blau und gelb vor; wird jedoch als Edelstein besonders unter letztern Farben nicht geschätzet. Er kömmt aus Rußland, und ist selbst in Sachsen und im Salzburgischen zu Hause.

4. Der Krysolith besitzt eine zeisiggrüne Farbe, die er aber im Feuer verändert, und wird vorzüglich aus der Levante gebracht.

Als

Als blaugefärbte Edelsteine sind der Saphir und der Amethyst bekannt.

1. Der Saphir hat eine reine blaue Farbe wie die Kornblumen, bald lichter bald dunkler, die er aber im Feuer verliert. Die ganz blaßblauen und fleckigten heißen Luchssaphire. Er ist beynahe so hart wie Rubin, und kömmt aus Brasilien. Bey Bodenmais im Walde bricht ein blauer Quarz, der schon als Luchssaphir geschliffen und verkauft worden ist.

2. Der Amethyst ist violblau, und vielmehr ein gefärbter Quarz=Krystall, als ein wahrer Edelstein, weil er die erforderliche Härte nicht hat. Doch giebt es auch orientalische Amethyste, die etwas härter sind.

Von gelber Farbe kömmt eigentlich nur eine einzige Edelsteingattung vor, nämlich

Der Topas; dieser findet sich wein= und orangengelb, läßt sich aber im Feuer wie der Saphir weiß brennen. Zuweilen ist seine Farbe schon so blaß, daß die geschliffenen Topaße wie weiß erscheinen. Man hat orientalische, sächsische und auch böhmische Topaße. Die sächsischen brechen auf einem Felsen, der Schneckenstein genannt wird. — Die sogenannten Rauchtopaße sind kei-

ne wahren Edelsteine, sondern bloß braune geschliffene Bergkrystalle.

Die Halbedelsteine spielen geschliffen bey weitem mit keinem solchen Glanze, wie die wahren Edelsteine, und werden daher bloß zu Ringsteinen, Stockknöpfen, Tabatieren und allerhand andern Galantrie = Waaren und Kunststücken verarbeitet. Dahin rechnen wir den edlen Opal, das Katzenaug, den Praser, den Krysopras, den Kalzedon, den Karniol, die Achate, den Lasurstein, die Jaspise, den Labrador u. m. a.

1. Der edle Opal ist ein milchweißer blaulichter Stein, der mit den schönsten Farben spielt, und unter den Edelsteinen der einzige, den die Kunst nicht nachmachen kann. Er ist in Ungarn zu Hause. — Einige werden im Wasser durchscheinender, und heißen Weltaugen. — Diejenigen, welche mit keinen Farben spielen, heißen gemeine Opale, und werden nicht viel geachtet.

2. Die Katzenaugen gleichen wirklich glänzenden Augen einer Katze; denn sie geben geschliffen einen hellen Schein von sich.

3. Der Praser ist eine dunkelgrüne, aber doch noch etwas durchsichtige Steinart, die in Sachsen bricht.

4.

4. Der Krysopras hat eine lichte apfelgrüne Farbe, die aber an der Sonne nach und nach verschießt. Er kömmt aus Schlesien.

5. Die Kalzedone sind meistens blaulich und grau, und gegen das Licht gehalten wolkigt, als wenn sie mit einem Nebel durchzogen wären. Bisweilen haben sie Zeichnungen von Bäumchen in sich, und heißen dann Baum- oder Moccasteine. Die ganz weißen nennt man Cacholong. — Eine braune Art mit weißen Streifen heißt Onix. — Kalzedone haben auch wir in der obern Pfalz.

6. Der Karniol ist am gewöhnlichsten blut- oder fleischroth. Er wird gerne zu Petschiersteinen verarbeitet. Bey uns finden sich Karniole um Hirschau in der obern Pfalz.

7. Die Achate haben verschiedene bunte Farben und Zeichnungen, weil sie nur aus zusammengeflossenen und verwachsenen andern Steinarten nämlich aus Kalzedon, Karniol, Quarz, Amethyst u. d. gl. bestehen. Nach dem Unterschiede der Zeichnungen hat man Bandachate, Festungsachate Trümmerachate, Regenbogenachate u. dgl. — In der untern Pfalz brechen sehr schöne bey Oberstein und andern Orten: unsere oberpfälzischen sind nicht schön gefärbt.

8. Der Lasurstein (lapis lazuli) hat eine schöne blaue Farbe, und ist auch an seinen eingesprengten Schwefelkiespunkten leicht kenntlich, die wie Goldpunkte aussehen. Man gebraucht ihn gerne zu eingelegten Arbeiten, und macht auch die kostbare blaue Mahlerfarbe den Ultramarin daraus.

9. Der Jaspis ist eine ganz undurchsichtige Steinart, meistens von einer rothen oder braunen Farbe; doch giebt es auch grünen und buntgefärbten, wie den Bandjaspis. Ein brauner mit Zeichnungen von schwarzen Bäumchen heißt egyptischer Jaspis (egyptischer Kiesel). Eine schöne grüne Art mit rothen Dupfen wird orientalischer Jaspis oder Heliotrop genannt.

10. Der Labrador ist ein grauer Stein von einem blättrigen Gefüge, der von der amerikanischen Insel Labrador seinen Namen hat. Er ist ein etwas weicher Stein, spielt aber unter verschiedenen Wendungen allerhand Farben, blau, grün, gelb, roth und violet. — Man hat heut zu Tage auch einige aus Rußland.

Die meisten dieser Steine benützen und verarbeiten die eigentlich sogenannten Steinschneider, die Graveur oder Pettschierstecher, und

polieren selbe mit Trippel, Schmirgel, zuletzt aber noch mit Röthel oder englisch Roth.

Die Feuer speyenden Berge oder Vulkane werfen zuweilen auch schwarz, blau und grün gefärbte Laven aus, welche wie gefärbte Gläser aussehen, und als Halbedelsteine geschliffen und benützt werden. Die ganz dichten schwarzen derley Laven heißt man **isländischen Achat**, eine grüne Art **Vesuvian** vom feuerspeyenden Berge Vesuv. — Auch der bekannte **Bimsstein**, den die Zeug- und Hutmacher und andere zum Ebnen und Polieren ihrer Waaren brauchen, ist ein vulkanisches Produkt.

Dritte Klasse. Brennbare Mineralien.

Da von der zweyten Klasse der Mineralien, den Salzen, uns eigentlich kein Körper zum blossen Vergnügen oder zur Zierde dient, so übergehen wir selbe in dieser Abtheilung mit Stillschweigen: und können auch von brennbaren Mineralien nur den Bernstein und den Ambra anführen.

1. Der **Bernstein** (Agtstein) hat eine schöne bald licht, bald dunkelgelbe Farbe, und ist auch mehr

oder weniger durchsichtig. Gar oft hat er Mücken, Ameisen und Spinnen in sich eingeschlossen, ein Beweis, daß er eigentlich aus einem flüßigen Pflanzenharze entsprungen seyn müsse. Man gräbt ihn größtentheils in Ostpreußen oder sammelt ihn dort an der See, die ihn auswirft. Weil er sich drähen läßt, so werden Knöpfe, Dosen, Paterln zu Rosenkränzen u. dgl. daraus verfertiget. — Man braucht ihn aber auch seines angenehmen Geruches wegen zum vornehmen Rauchwerk, und besonders beym Lakieren schöner Kutschen zu Firnissen, zum Theil auch in den Apotheken, um das Bernsteinöl, Bernsteinsalz und Bernsteingeist daraus zu machen.

2. Der Ambra ist seines Wohlgeruches wegen bekannt. Man findet ihn vorzüglich in Ostindien auf dem Meere schwimmend, oder fischt ihn wie den Bernstein aus dem Grunde desselben auf. Er ist meistens grau, und riecht am stärksten auf glühende Kohlen gestreuet. Er ist das kostbareste Rauchwerk und wurde vor Zeiten auch in den Apotheken gebraucht.

Vierte Klasse. Metalle.

Die Metalle sind zwar überhaupt genommen nothwendige Bedürfnisse für unser gesellschaftliches Leben; insbesondere sind aber keine

Naturprodukte mehr dazu geeignet, die Majestät, die Pracht und das Ansehen der Menschen so sehr zu erhöhen, als eben die Metalle.

Gold und Silber behaupten unter denselben wieder den ersten Rang, und ihre Bearbeitung zum menschlichen Schmuck beschäftiget mehrere Künstler und Handwerker.

1. **Die Goldschmiede und die Gold- und Galanteriearbeiter.** Die eigentlichen Goldschmiede gießen und schmieden allerhand goldene, vornehmlich aber silberne Geschirre für Kirchen, Palläste und vornehme Häuser. — **Die Galanteriearbeiter** machen goldene und silberne Ketten, Uhrgehäuse, Dosen, Stockknöpfe u. dgl. Galanteriewaaren. — **Die Goldarbeiter** oder Juweliere verstehen die Kunst Edelsteine in Gold und Silber zu fassen, und verfertigen also Ohrengehänge, goldene Ringe, Halskreuze u. dgl. Von allen dreyen kann oft einer zugleich die Kunst des andern.

Sie gebrauchen aber alle zu ihren Arbeiten kein vollkommen reines, oder sogenanntes **Feingold** oder **Feinsilber**, sondern beyde Metalle wer-

werden am gewöhnlichsten mit Kupfer versetzet, und so verarbeitet. Weil die Silberarbeiten die gemeinsten sind, so ist es ihnen genau vorgeschrieben, wie viel sie dem Silber Kupfer beysetzen dürfen.

So wie man die gemeinen Sachen nach den Pfunden wiegt, so wiegt man Gold und Silber nach der Mark. Eine Mark Silber hat sechzehn Loth, ein Loth achtzehn Grän. Beym Golde aber hat eine Mark vier und zwanzig Karath, und ein Karath zwölf Grän. In einer Mark sogenannten Probsilber, wie selbes in Bayern die Goldschmiede verarbeiten sollen, dürfen nur 3 Loth Kupfer enthalten seyn; und man heißt daher ein solches Silber dreyzehnlöthig, weil in der Mark dreyzehn Loth Silber vorhanden sind. Zwölflöthiges Silber hat in der Mark 12 Loth Silber und 4 Loth Kupfer u. s. f.

Zum Verwiegen des Goldes haben aber die Goldarbeiter ein ganz eigenes Gewicht, welches sie Krone nennen. Dieses ist etwas geringer als ein Dukaten. Weil sie unter das Gold nach Unterschied der Arbeit bald mehr, bald weniger Kupfer zusetzen, so sagt man, von die=

diesem Golde ist die Krone vier Gulden, drey Gulden und oft noch weniger werth. Wer also hievon keine genaue Kenntniß hat, kann beym Einkaufe goldener Arbeiten sehr betrogen werden.

Die Goldschmiede und Goldarbeiter brauchen das Gold auch zum Vergolden verschiedener Silberwaaren. Eben so überziehen die Gürtler sehr oft ihre Arbeiten von Messing oder Kupfer mit Golde. Man hat aber zweyerley Arten zu vergolden. Wenn man nämlich Gold in Quecksilber auflöst, diese Auflösung, welche man Amalgam nennt, in das zu vergoldende Metall fleißig einreibt, und dann das Quecksilber, welches im Feuer flüchtig wird, über Kohlen forttreibt, so heißt dieß die **Feuervergoldung**. — Löset man aber das Gold im Königswasser auf, tränket damit leinene Lumpen, verbrennt selbe, und reibt das Gold vermittelst der Asche in das Metall ein, so ist dieß die **kalte Vergoldung**, welche aber weniger haltbar ist. — Um Holzwerk und andere Sachen zu vergolden, welche nicht vom Metalle sind, braucht man Goldblättchen. Mit der Verfertigung derselben beschäftigen sich

2. **Die Goldschläger**; diese können aber kein mit Kupfer versetztes Gold brauchen, weil sich nur das feinste Gold zu recht dünnen Blättchen schlagen läßt. Die Dukaten sind zwar von unsern Goldmünzen die besten, weil sie nur mit gar wenig Kupfer oder Silber vermischt sind; allein um Blättchen-Gold zu erhalten, sind sie nicht fein genug. — Merkwürdig ist es, daß die dünnen Blättchen vom guten Golde gegen das Tageslicht gehalten grün durchscheinen.

3. **Die Golddratzieher nnd Goldspinner** sind ebenfalls mit der Verarbeitung des Goldes und Silbers zu unserer Pracht beschäftiget. Die ersten liefern die feinen Gold- und Silberfäden und den Gold- und Silberplätt. Die zweyten verstehen aber die Kunst, selbe über seidene Fäden zu spinnen, damit sie auf diese Weise zu Spitzen, Borden und Treffen verarbeitet, und selbst in Seidenzeuge eingewirkt werden können. Gewöhnlich werden aber zu unsern bekannten goldenen Borden, Spitzen und Stikereyen nur silberne Fäden und Dräte gebraucht, welche zuvor, ehe sie zu Drat gezogen werden, vergoldet worden sind.

Von

Von den übrigen Metallen liefern uns das Kupfer und die damit gemachten Compositionen gleichfalls allerhand Galantrie-Waaren; besonders aber empfiehlt sich hiezu der fein gearbeitete Stahl; denn wir haben prächtige stählerne Knöpfe, Degengriffe, Uhrketten, Hutschleifen u. dgl., welche unsere Schwertfeger und die eigens darauf gelernten Stahlarbeiter liefern. —

Als ein Metall, das unter unsere Bedürfnisse eben nicht gehört, kann man hierorts anführen

Den Kobalt, aus welchen die schönen blauen Farben auf das Porzelain gemacht werden und die vorzüglich zur Verfertigung des blauen Eschels und der Schmalte nothwendig ist, welche die Hafner zur blauen Glasur, die Glashütten zu blauen Gläsern u. m. a. gebrauchen. Dieß Metall bricht in Sachsen, Böhmen, und besonders auch in Schweden. Doch sind die blauen Farbenwerker in Sachsen die berühmtesten.

Zwey-

Zweyter Abschnitt.

Von den Pflanzen.

Erste Klasse. Bäume und Sträucher.

Bevor wir von denjenigen Bäumen und Sträuchern handeln, welche wir bloß zu unserm Vergnügen, oder ihrer Seltenheit wegen selbst ziehen, müssen wir in dieser Abtheilung noch vorzüglich jene ausländischen Bäume und Sträucher kennen lernen, von welchen verschiedene Produkte durch den Handel zu uns gebracht werden, und die wir mehr für Gegenstände des Luxus, als des wahren Bedürfnisses ansehen können.

Einige Produkte von auswärtigen Bäumen können uns zu wirklichen Nahrungsmitteln dienen, andere zur Bereitung angenehmer Getränke. Mehrere gebrauchen wir, um unsern Speisen mehr Reitz zu verschaffen, als Gewürze; und einzelne derselben dienen uns zu

angenehmen Rauchwerke oder zur Verschönerung unserer Geräthschaften.

I. Diejenigen, welche uns zur Nahrung dienen können, sind wirkliche Früchte: mehrere davon werden sogar in unsern Treibhäusern gezogen, oder halten in einigen mildern Gegenden von Deutschland im Freyen aus. Dahin gehören die Citronen, Pomeranzen, Feigen, Mandeln und Kastanien.

1. Die Citronen oder Limonien erhalten wir von einem eigenen Baume, der Citronenbaum genannt wird. — Im Orient, besonders in Persien wächst er wild, wird aber dermal auch in Frankreich, Spanien und Italien häufig gezogen. — Man hat saure und süsse Citronen, und noch verschiedene andere Arten. Wir erhalten die meisten aus Welschland. Von den sauern brauchen wir den Saft in den Küchen, oder zur Verfertigung der Limonade und des Pountsches rc. rc.

2. Die Orangen oder Pomeranzen haben eine goldgelbe Farbe, und unterscheiden sich von den Citronen auch noch dadurch, daß sie mehr rund sind. Ihre Pflanzschulen in Gärten heißt man Orangerien. — Die Blätter und Blüthen des Baumes haben einen durchdringend angenehmen Geruch. Man ißt die Pommeranzen roh, oder

auf=

aufgeschnitten mit Wein und Zucker. Die Schallen macht man besonders ein u. s. f.

3. Die Feigen wachsen an dem Feigenbaume schon in wärmern Welschland wild, und werden dort ungemein schön und süß. Die im Handel zu uns kommen, sind getrocknet und eingemacht, und eine sehr nahrhafte Speise. Wo man sie im Ueberfluße hat, mästet man sogar Schweine damit. Bey uns braucht man sie in Apotheken.

4. Die Mandeln kommen vom Mandelbaume, und sind eigentlich die Kerne einer pfersigähnlichen Frucht. Wir kennen süße und bittere Mandeln. Sie wachsen gleichfalls nur in wärmern Ländern. Man ißt sie roh und verzukert, macht die kühlende Mandelmilch und das süße Mandelöl daraus. Am häufigsten brauchen sie wieder die Apotheker. Bittere Mandeln sind vielen Thieren ein Gift: vom häufigen Genusse muß sich auch der Mensch erbrechen.

5. Die Kastanien (Kästen) werden schon in der untern Pfalz, noch mehr aber in dem Welschtyrol gezogen. Es giebt gemeine und edle Kastanien. Die edeln sind größer und schmackhafter, und heißen Maronen. Wir essen sie gebraten, und zuweilen unter Speisen gemengt. Man kann auch eine Art Kaffee daraus brennen.

II.

II. Auswärtige Früchte, welche bey uns gar nicht gezogen werden, aber doch noch zu den Leckerbissen als Nahrungsmittel gerechnet werden können, sind die Oliven, die Datteln, die Pistazien, das sogenannte Johannisbrod, die Kapern, der Sago.

1. Die Oliven sind mehrentheils grüne runde Früchte, welche wie die Kirschen mit einem harten Stein versehen sind, und eingemachter zu uns kommen. Sie wachsen am sogenannten Oelbaume. Da diese Bäume in Frankreich und Italien häufig gezogen werden, so preßt man aus diesen Früchten das bekannte Baumöl. In der Provinz Provence in Frankreich wird das beste und feinste erhalten, und man nennt es daher Provenzeröl. Sein Gebrauch ist bekannt.

2. Die Datteln wachsen auf dem Dattelbaume vorzüglich in Afrika und Asien. Er ist eine Art Palmbaum. Die Früchte sind süß, in welchen gleichfalls ein länglichter harter Stein liegt. Wir erhalten sie meistens nur getrocknet. — Wo der Dattelbaum zu Hause ist, schafft er großen Nutzen, denn man ißt nicht nur die Früchte, sondern macht aus seinen Blättern auch Matten, Körbe, Fächer u. dgl. benützt sein Holz und alles, was an ihm ist.

3. Die Pistazien wachsen in Orient und auch schon in Welschland. Sie sind länglicht eckigte Nüsse, die einen gelblich-grünen Kern in sich haben, welche man wie die Mandeln in Zucker einmacht, oder zu verschiedenen Speisen gebraucht.

4. Das Johannisbrod hat seinen Namen von Johann dem Täufer, der sich von demselben in der Wüste genähret haben soll. Es ist die rothbraune länglichte Frucht eines orientalischen Baumes, enthält ein schleimicht süßlichtes Mark, und harte dunkelrothe Saamenkörner. Man ißt selbes gerne gegen das Sodbrennen.

5. Die Kapern sind eigentlich nur Blumenknospen, die mit Essig und Salz eingemacht zu uns kommen. Sie wachsen an einem niedrigen Strauche in Egypten, Italien und mehrern andern Orten, und werden zu mancherley Speisen, besonders zu Brühen und Sossen gebraucht.

6. Der Sago, woraus schleimigte gute Kraftsuppen gemacht werden, kömmt in kleinen weißen Körnern zu uns, und wird in Asien aus dem Mark der Sagopalme erhalten.

Hieher gehören auch die großen und kleinen Rosinen (Eibeben und Weinbeerchen) welches eigentlich getrocknete Beere von Weintrauben

sind

sind. Die ersten kommen aus Syrien von den großen Damaszener-Trauben, die zweyten aus Corinth und dem Archipelagus von einer ganz kleinen Gattung.

II. Zu den Produkten der ausländischen Bäume, welche uns Stoff zu angenehmen Getränken liefern, gehören der Kaffee, der Cacao und der Thee.

1. Der **Kaffee**, aus dem wir das so allgemein beliebte Getränk machen, kömmt von einem Baume, der anfangs bloß in Arabien zu Hause war, aber jetzt auch in Ost- und Westindien häufig gezogen wird. Der arabische heißt dermal der *levantische* Kaffee, und ist noch der beste. — Die Frucht des Kaffeebaumes gleicht unsern Kirschen, und ist braunroth; sie enthält aber zwey aneinander liegende Kerne. Diese sind eigentlich der Kaffee, welche man fälschlich Bohnen nennt. Er ist dermal gewiß unser schädlichster Luxus-Artikel, der alle Jahre Millionen aus Deutschland zieht.

2. Der **Cacao** sind gleichfalls die Kerne einer in Amerika wachsenden Baumfrucht. Der Baum ist nicht größer, als unsere Pomeranzenbäume, die Frucht aber einer Gurke ähnlich und roth. Sie enthält wohl zwanzig bis dreysig Kerne wie Man-

deln,

deln, die nur breiter und dicker, aber nicht so lang sind. — Aus dem Cacao erhalten wir die Chiokolade. Die sogenannte Gesundheits-Chiocolade ist aus gerösteten Cacao-Bohnen allein gemacht. Dem übrigen mehr kostbaren ist aber Zucker, Zimmet, wohlriechende Vanill u. dgl. beygemischt. Man verfertiget auch ein Oel und eine Seife aus demselben, die man Cacaobutter, Cacaoseife nennt.

3. Der Thee sind die Blätter eines Strauches, der in China und Japan wächst. Wir haben braunen und grünen chinesischen Thee; der braune heißt Theebou. — Die Blätter werden gepflügt, wenn sie noch jung sind, dann in Oefen besonders gedörrt, und so im Handel verschicket. In manchen Ländern ist der Thee mehr beliebt, als der Kaffee.

III. Die von ausländischen Bäumen kommenden bey uns bekannten Gewürze sind: Die Gewürznelken, die Muskatnüsse, der Pfeffer, der Zimmet, die Lorbeerblätter.

1. Die Gewürznelken oder Nägelein sind die noch nicht aufgeblühten Blumenknospen eines Baumes, der die Gestalt und Größe unserer Lorbeerbäume hat. Er wächst vorzüglich auf den molukkischen Inseln.

2.

2. Die Muskatnüsse sind der Kern oder Stein einer Frucht, die unsern Aprikosen ähnlich ist. —Die sogenannte Muskatblüthe ist das netzartige Häutchen, welches die dünne Schalle umgiebt, in welcher der Kern oder die eigentliche Muskatnuß eingeschlossen ist, und der besonders ausgelöset wird. Sie wachsen auch auf den molukkischen Inseln.

3. Der Pfeffer kömmt von einem Gewächs, das den Weinreben ähnelt, und von den Holländern in Ostindien mit besonderm Fleiße angebauet und gezogen wird. Der Strauch trägt eigentlich rothe Beeren: diese werden zur Zeit ihrer Reife gepflücket und an der Sonne getrocknet. Die unreifen geben den schwarzen, die ganz reifen den weißen Pfeffer: letzterer hat nicht so viel Schärfe.

4. Der Zimmet ist die innere Rinde einer Art Lorbeerbaumes, der gleichfalls in Indien wächst. Sie hat einen überaus feinen und gewürzhaften Geschmack, ist nur von jungen Bäumen brauchbar, und kömmt in kleinen Rollen zu uns. Außer unsern Küchen wird der Zimmet auch in Apotheken wie die vorigen gebraucht.

5. Die Lorbeerblätter kommen vom Lorbeerbaume, der schon in Italien häufig wächst. Er trägt eine länglichte Frucht, von der Größe un-

se-

ferer Kirschen, die Lorbeere heißen. Sie werden in der Medizin gebraucht und die Blätter als Gewürz in den Küchen.

IV. Zum Rauchwerke oder anderm Gebrauch für Apotheker dienen uns die Harze einiger ausländischen Bäume, welche unter dem Namen Gummi bekannt sind, als der Storax, der Kopal, der Tragant, der arabische Gummi, das Federharz.

1. Der Storax wird wegen seines angenehmen Geruches am gewöhnlichsten zum Räuchern gebraucht. Man hat in Italien ganze Wälder vom Storaxbaume. Er ist ein Harz, das aus dem Baume von sich selbst hervordringt, noch mehr aber durch Aufritzen erhalten wird.

2. Der Kopal ist ein gelbes durchsichtiges Harz, das auf Kohlen geworfen gleichfalls einen angenehmen Geruch giebt. Er ist zum Räuchern zu theuer, und man gebraucht ihn mehr zur Verfertigung schöner Lackfirnisse.

3. Der Tragant ist weiß oder röthlich und fließt aus einem stachlichten Strauch, der in der Türkey wächst. Es gebrauchen ihn die Apotheker, Zuckerbäcker, Färber u. m. a.

4. Der arabische Gummi kömmt aus Arabien und Aegypten von einem Baume, der mit Dornen besetzt ist, und goldgelbe Blumen hat. Man braucht ihn zur Dinte, in den Apotheken und bey Kattun- und Seiden-Fabriquen.

5. Das Federharz (Gummi elasticum) hat die sonderbare Eigenschaft, daß es sich in die Länge ziehen läßt, und von selbst wieder verkürzt. Es fließt aus einem Baume in Südamerika, und kömmt in der Gestalt kleiner birnförmiger Flaschen zu uns, die wie Leder aussehen. Man benützt ihn zu Bruchbändern, macht vortreflichen Firniß daraus, und putzt damit Bleystiftenstriche vom Papiere weg.

V. Von einigen ausländischen Bäumen wird auch das Holz für feine Küstlerarbeiten und anderen derley Gebrauch durch den Handel zu uns gebracht. Diese sind das heilige Holz, das Mahagonienholz, das Ebenholz, das Rosenholz, das Pantoffelholz.

1. Das heilige Holz (lignum Sanctum) kömmt vom Quajakbaume in Amerika. Es wird bey uns vorzüglich zu Scheibkugeln verarbeitet. Vor Zeiten nützte man es in den Apotheken, und es war so kostbar, daß ein Pfund mit fünfzig Gulden und noch theurer bezahlt wurde. Es ist ungemein schwer.

2. Das Mahagonienholz kömmt von einem Baume gleichen Namens. Es ist bräunlichroth, ungemein hart und schwer, und wird zu kostbaren Meubeln gebraucht, weil es sich sehr schön poliren läßt. Durch verschiedene Baitzen giebt man unseren inländischen harten Holzarten das Ansehen desselben. In Amerika braucht man es zum Schiffbau.

3. Das Ebenholz ist so fest und fein, wie Elfenbein, ganz schwarz, und kömmt aus Afrika. Es soll nur der Kern von einem Baume seyn.

4. Das Rosenholz ist ein weißes gelblichtes Holz, das einen Rosengeruch hat. Wir erhalten es aus dem Orient und von den kanarischen Inseln. Es wird bloß zu feinen Sachen verarbeitet und zu Räucherkerzen gebraucht.

5. Das Pantoffelholz oder eigentlich der Kork kömmt von einer Art Eiche, die schon in Frankreich und Italien wächst, und ist eigentlich die Rinde, welche man dem Baume alle 8 bis 10 Jahre vorsichtig abschält. Man gebraucht es hauptsächlich zu Stöpseln.

Die Zierbäume und Sträucher, welche unsers Vergnügens wegen entweder auf öffentlichen Spatziergängen gepflanzt, oder in Gärten unterhalten werden, können wir eben-

falls aus mehrern Rücksichten betrachten. Einige bauet und zieht man wegen ihrer schönen Blüthen, und ihres angenehmen Geruches; andere ihres schönen Wuchses wegen, durch den sie uns einen dichten Schatten verschaffen, oder bloß aus Seltenheit. — Wir wollen nur einige und zwar die gewöhnlichsten näher kennen lernen.

Ihrer **hübschen Blüthen** oder des Geruches wegen werden vorzüglich nur in Gärten gezogen, der Rosenstock, der Lilak, der Jasmin, die Speklilie, der Rosmarin.

1. Die **Rose** ist die Königinn der Blumen, und sowohl wegen ihrer schönen Farbe, als ihres angenehmen Geruches allgemein beliebt. Man hat aber nicht nur rothe, sondern auch weiße und gelbe Rosen. Von den rothen kennen wir ebenfalls verschiedene Arten: die Weinrose, Sammetrose, Zuckerrose u. m. a. Ihre Fortpflanzung geschieht meistens durch Ableger. Man macht das Rosenwasser und das kostbare Rosenöl aus denselben.

2. Der **Lilak** oder türkische Hollunder ist gleichfalls ein Strauch, der im May blaue, rothe oder weiße Blumensträuße treibt, die wir ihres angenehmen Geruches wegen lieben. Man pflanzt ihn gerne zu Grotten und Lauberhütten.

3. Der Jasmin hat weiße und gelblichte Blüthen, welche ebenfalls einen lieblichen Geruch von sich geben. Er dient auch zu Lauben und Hecken.

4. Die Speklilie, welche von einigen, obschon unrecht, Rose von Jericho genannt wird, auch je länger je lieber heißt, blühet erst im Julius und wird als ein rankendes Gewächs zu Hütten und Bogengängen gezogen. Die röthlichen Blumen haben einen eigenen Geruch.

5. Der Rosmarin ist ein sehr bekanntes Gewächs, das aber bey uns im Freyen noch nicht aushält. Seine stark riechenden blauen Blüthen werden in den Apotheken gebraucht. Er ist eigentlich eine Staude, die bey uns nur selten hoch gezogen wird.

Von denjenigen, welche wir wegen ihres Schattens auf Spatziergängen, oder wegen ihres angenehmen Wuchses, oder bloß zur Seltenheit ziehen, bemerken wir die Roßkastanie, den Pimpernuß=, den Akazienbaum, den Blasenbaum, die Trauerweide, den Sadebaum, und den Buchs.

1. Die Roß= oder bey uns sogenannte wilde Kastanie hat zwar auch schöne Blüthen, aber ohne Geruch. Man liebt diesen Baum seines schnellen Wuchses und der großen handförmigen Blätter wegen, durch welche er einen dichten Schatten bil=

bildet. Seine kastanienähnliche Früchte dienen aber nur den Thieren zur Mastung, weil sie sehr bitter sind: doch kann man auch Brandwein, Stärke und Puder daraus machen.

2. Der Pimpernußbaum wächst hin und wieder wild, und wird seines schönen Ansehens wegen auch in Gärten gezogen. Seine Nüße sind nur etwas größer als ein Kirschkern, dienen nicht zur Speise, wohl aber kann man sie als Paterln zu Rosenkränzen brauchen.

3. Der Schottendorn, oder gemeine Akazienbaum bringt im Julius traubenförmige Blüthen, und bekömmt dann bräunlichte Schotten. In den Winkeln der Zweige hat er Stacheln und an einem Stiele 13 eyrunde Blättchen. Weil er ungemein schnell wächst, und ein vortrefliches Holz giebt, so dürfte er allgemein angebauet werden.

4. Der Blasenbaum hat wegen seinen gelben Blüthen, und den aufgeblasenen Hülsen ein schönes Ansehen. In denselben steckt ein linsenförmiger Saame, weßwegen er auch Linsenbaum genannt wird. — Im englischen Garten zu München sieht man viele, so wie auch die Akazie und den Pimpernußstrauch.

5. Die Trauerweide (babylonische Weide) sieht unseren Weiden oder sogenannten Felbern ganz ähn-

lich

lich, hat aber herabhängende Zweige, die ihr ein melancholisches Ansehen geben.

6. Der Sadebaum (Sevenbaum) gehört unter die Nadlhölzer, und bleibt daher auch im Winter grün. Er riecht stark, und trägt Beeren wie der Wachholder, die aber nicht gegessen werden. Seine Zweige legt man in Kleiderschränke zur Abhaltung der Motten. Man bindet ihn bey uns auch den Palmzweigen bey, und vermeint, er heiße Segenbaum.

7. Der Buchs behält im Winter gleichfalls seine Blätter. Wir haben hochstämmigen und Zwerg-Buchs; letzterer wird besonders in Gärten zu Einfassungen gebraucht. Das Buchsbaumholz ist zu Drechslerarbeiten vortreflich, und das schwereste unter allen deutschen Holzarten; denn es geht sogar im Wasser unter.

Es giebt zwar noch viele andere Zier- und Gartenbäume; sie sind aber etwas seltener und können euch von euern Lehrern leicht gezeiget werden. Diese sind die **Cypressen**, der **Lebensbaum**, der **Bohnenbaum**, der **Tulpenbaum**, der **Trompetenbaum**, der **Reuschbaum**, der **Wunderbaum** u. m. a.

Zwey-

Zweyte Klasse. Pflanzen und Kräuter.

Von den Pflanzen und Kräutern wollen wir wieder zuerst diejenigen kennen lernen, von denen wir ihre nutzbaren Produkte aus dem Auslande erhalten. — Die Produkte selbst sind wieder so beschaffen, daß sie uns entweder zur **Nahrung** oder als **Gewürz** bey unseren Speisen oder selbst zu unsern **Kleidungen** dienen.

Unter die **nahrhaften** auswärtigen Pflanzenprodukte gehören die Ananas und die Bataten.

1. Die **Ananas**, welche auch bey uns in Treibhäusern gezogen wird, ist die Frucht einer Pflanze in Amerika. Sie ist weiß oder roth, und hat einen ausgezeichneten guten Geschmack. Man ißt sie roh in Scheiben geschnitten, auch wohl mit Zucker.

2. Die **Bataten** sind Wurzel-Knollen, welche in Indien so stark angebauet werden, wie bey uns die Kartoffeln. Wir erhalten sie theils roh, theils eingemacht aus Spanien. Bey uns können sie nur in Mistbetten gezogen werden.

Ge-

Gewürze, welche von ausländischen Pflanzen kommen, sind der Ingwer und die Vanille.

1. Der Ingwer ist die Wurzel von einer besondern indianischen Pflanze. Er gehört unter die gesündesten Gewürze, und kömmt entweder bloß getrocknet, oder in Zucker eingemacht zu uns.

2. Die Vanille, welche größtentheils nur zum Chiocolademachen gebraucht wird, sind Schotten von einer gleichfalls in Indien wachsenden Pflanze, die sich wie unser Epheu um die Bäume schlingt. Sie ist sehr hitzig und ungesund.

Eine größere Aufmerksamkeit, als obige auswärtige Pflanzenprodukte verdienen jene, welche uns zu unsern Kleidungen beynahe schon nothwendig geworden sind. Diese sind die Baumwolle und der Indigo.

1. Die Baumwolle kömmt größtentheils von einem krautartigen Gewächs, das man in der Levante, in Maltha, Sizilien und andern Orten alle Jahre anbauet. Die Wolle steckt eigentlich in der Frucht, oder vielmehr in dem runden Saamenkapsel, das ungefähr so groß ist, als eine Haselnuß; wenn sie aber aufspringt, zur Größe eines Apfels anschwillt. Diese Saamenkapsel werden

den im Herbste, wenn sie reif sind, gesammelt, von den darin befindlichen Saamenkörnern und der äußern Hülse durch eine Maschine wenigstens größtentheils gereiniget, und so die Wolle durch den Handel zu uns gebracht.

Außer dieser Pflanze wachsen ähnliche Baumwollennüße auch auf einigen Stauden in Amerika. Die daraus erhaltene Wolle ist aber nicht fein und zart. Selbst bey uns tragen einige Bäume Wolle, als die Papeln, Espen und einige Weiden oder Felber, die zwar zum allgemeinen Gebrauche zu steif, oder stockharrig ist, aber unter andere Wolle gemengt doch benützt werden kann.

2. Der Indigo wird aus einer Pflanze bereitet, die in Indien zum Theil wild wächst, ihres besondern Nutzens wegen aber auch mit Fleiß angebauet wird. Es ist ein kostbares Farbematerial, das den Färbern zu einer dauerhaften blauen Farbe nothwendig ist. Er wird aus den Blättern und den Stengeln der Pflanze bloß durch Einweichen derselben und eine Art Gährung erhalten.

Die Benützung und Bearbeitung der Baumwolle ist vorzüglich das Geschäft der Zits- und Kattun-Fabriquen. Der Zits oder Pers unterscheidet sich aber vom Kattun nicht nur durch

sei-

seine größere Feinheit, sondern auch noch dadurch, daß die Blumen und Figuren auf ihn gemahlt, beym Cattun aber bloß mit Formen aufgedrücket sind. — Aus der Baumwolle webt man auch die Barchent, Kanefaß, Nanquin und Manchester, und strickt und wirkt selbst Hosen und Strümpfe daraus. — Das bekannte türkische Garn ist nur eine roth gefärbte Baumwolle, welche man in der Türkey am besten zu färben versteht. Es muß ohne seine Farbe zu verlieren, die stärksten Bleichen aushalten.

Von einer in Amerika wild wachsenden Pflanze, die aber über zweyhundert Jahre auch schon in Europa angebauet wird, erhalten wir auch die verschiedenen Sorten von Rauch- und Schnupftaback. Es giebt lang- rund und herzförmig blättrige Taback-Pflanzen, und von diesen Gattungen wieder verschiedene Arten. Die Blätter derselben sind es eigentlich, welche in den sogenannten Tabackfabriquen durch allerhand Baitzungen zu verschiedenen Tabackarten zubereitet werden. — Die Tabackpflanzen werden schon in der untern Pfalz am Rhein, in Schlesien und an mehrern Orten gebauet. Bey uns haben wir zwar auch schon einige Tabackfabriquen, aber diese holen ihre Blätter vom Rheine herauf, weil der Anbau der Pflanzen ein mildes Klima fordert.

Von den bey uns **einheimischen Gartengewächsen**, deren Früchte wir ebenfalls bloß als Gegenstände des Wohlstandes und des Vergnügens betrachten können, bemerken wir die Artischoken und Mellonen.

1. Die **Artischocken** kommen aus der Levante zu uns, und sind Gewächse, welche mit Disteln Aehnlichkeit haben, und wovon mehrere mit Stacheln besetzet sind. Man ißt von ihnen bloß den dicken fleischigen Blumenboden, zu welchem Ende man die schuppigen Blüthenköpfe abschneiden muß, ehe sie ausschlagen.

2. Die **Mellonen** sind ein den Kukumern und Kürbißen ähnliches Gewächs, unter deren Geschlecht sie auch gehören. Man kann sie nur in Mistbetten ziehen. Sie haben einen süßlichten Geschmack und angenehmen Geruch. Wir haben schwarzgrüne, gelblichte, grüne, rothe und weiße Mellonen, glatte und mit Warzen besetzte. Sie werden roh mit Zucker oder mit Salz und Pfeffer gegessen, oder auf verschiedene Arten eingemacht. — Auch von **Gurken**, besonders aber von den **Kürbissen** haben wir verschiedene Arten, als gemeine gelbe und weiße Gurken; die gemeinen und grossen Flaschen-Kürbiße, den Eyer- und Warzen-Kürbis u. m. a. Die Gurken dienen dem Menschen, die Kürbiße dem Viehe, besonders den Schweinen

zur

zur Nahrung. Als ausländische Gewächse sind sie gegen die Kälte sehr empfindlich.

Es giebt auch noch einige **Handlungs-Gewächse**, welche bey uns nicht bloß zum Unterhalte oder Vergnügen, sondern auch zum wahren Nutzen gezogen werden können. Diese sind die Seidenpflanze, der Reps, und die Weberdistel.

1. Die **Seidenpflanze** ist ein sehr schönes Gewächs, welches zur Zeit nur in Gärten angebauet wird. Sie wächst mehrere Fuß hoch, und trägt vom Julius an bis in den Herbst hinein wohl dreyßig bis vierzig röthliche wohlriechende Blumen, die nach und nach am Stengel aufblühen. Aus diesen Blumen entsteht eine länglichte Hülse, in welcher sich ein ganzer Büschel von langen seidenartigen Fäden zeigt, welche den Saamen einschließen. — Diese Fäden können wie die Florerseide besonders mit Zusatz von Wolle und anderer Seide zu allerhand Zeugen, Strümpfen, Hauben u. d. gl. verarbeitet werden. — Was den Anbau dieser Pflanze noch empfiehlt, ist, daß sie wohl 20 Jahre dauert, und auch noch ihre Stengel zu einem Flachs benützet werden können.

2. Der **Reps** (Rübsaamen) wird in andern deutschen Provinzen sehr häufig, bey uns aber noch etwas sel-

selten gebauet. Ein mit Reps angebautes Feld sieht an seinen stark riechenden gelben Blüthen einem blühenden Rübenfelde ähnlich, denn die Pflanze gehört unter das Geschlecht der Rüben. — Das nützlichste und brauchbarste davon ist der Saame; denn aus demselben läßt sich ein Oel schlagen, welches man wie Baumöl zum Kochen und Brennen gebrauchen kann. Ein Schäffel Saamen giebt ungefähr zwanzig bis dreyßig Pfund. Bey uns wird er doch schon um München und bey Schleißheim gebauet.

3. Die **Weberdistel** (Kardendistel) welche besonders von Zeugmachern und den in Wolle arbeitenden Webern zum Aufkratzen der Zeuge gebraucht wird, wächst zwar auf Feldern und an Wegen wild; sie wird aber um Nürnberg auch auf Feldern gebauet, indem die guten Distelköpfe gut bezahlet werden.

Die **Blumen** sind diejenigen Pflanzen, welche wir beynahe bloß allein des Vergnügens wegen ziehen, das uns entweder ihr Geruch, oder ihre schönen angenehmen Farben verschaffen. Sie sind die wahre und größte Zierde eines Gartens, und gewähren dem Menschen die reinste und unschuldigste Freude.

Die

Die wild wachsenden Blumen, und auch alle diejenigen, aus welchen man Saamen erhalten will, sind einfach; gefüllt werden sie erst durch eine besondere Pflege in Gärten, wo ihnen ein Ueberfluß an Nahrung durch eine geschikte Behandlung zugeführt wird.

Wer sich mit der Blumenerziehung abgeben will, muß ihre Natur und den Boden genau kennen, in dem sie am besten gedeihen. Einige wollen immer feucht, andere mehr trocken gehalten seyn: einige lieben anhaltenden Sonnenschein und Wärme, andere abwechselnden Schatten.

Die Blumen werden zwar alle am besten aus guten Saamen gezogen; da aber selber von mehrern Arten bey uns nicht vollkommen reif wird, so bedient man sich bey vielen derselben anderer Vermehrungs- und Fortpflanzungsmitteln, die nicht selten auch zu ihrer Veredlung dienen. Durch blosse Setzlinge lassen sich die gelben Veilchen nachziehen; die Nelken werden zu Absenkern eingeschnitten, und so die neuen Fechser erhalten. Einige vermehrt man durch das Zerreißen der Wurzeln, so wie sich die Zwiebeln in der Erde selbst vermehren.

Die Blumen lassen sich hauptsächlich in Zwiebel- und in Wurzelblumen eintheilen. Wir wollen nur einige hievon benennen. — Die Zwiebelblumen sind die Narcißen, Hyazinthen, Tulpen, Lilien.

1. Die Narcissen; von diesem Blumengeschlechte haben wir verschiedene Arten: die bekanntesten sind die gemeine wohlriechende weiße Narzisse, die im May blühet; die ganz gelben Narcissen, die wegen ihres großen Honigbehältnißes, und der Zeit ihrer frühen Blüthe auch Merzenbecher heißen. Diese beyden Arten haben nur eine Blume auf einem Stiele. Es giebt aber auch einige mit mehrern Blumen, wovon die weißen Tazetten, die gelben Jonquillien genannt werden.

2. Die Hyazinthen; auch von diesem Geschlechte werden bey uns verschiedene Arten gezogen: die Hyazinthen mit trichterförmigen Blumen, Trichterhyazinthe; wovon es weiße, blaue und rothe, nur keine gelben giebt; die Glockenhyazinthen, deren Blumen am gewöhnlichsten blau sind; die Traubenhyazinthen, welche um Straubing und andern Orten sogar wild wachsen.

3. Die Tulpen (Tulipanen) sind Blumen ohne Geruch, aber von den manigfaltigsten Farben, die vielen tausend Abänderungen unterworfen sind.

sind. Die emsigen Niederländer ziehen sie in großer Menge, und treiben starken Handel damit.

4. Die Lilien: von diesen bauet man die wohlriechende weiße Lilie und die geruchlosen goldgelben Feuerlilien in den Gärten. Die Blätter der weißen in Baumöl eingeweicht geben das Lilienöl, welches bey Brandwunden gute Dienste leistet: man brennt auch das Lilienwasser daraus. — Die kleinen weißen wohlriechenden Mayblümchen gehören unter das Geschlecht der Lilien.

Die Zwiebeln dieser Gewächse muß man, wenn sie einmal verblühet haben, aus der Erde nehmen, und auf einem trockenen Orte bis zum Herbste aufbewahren, weil sie dann weit schönere Blumen liefern, und ohne diese Vorsicht auch oft verfaulen.

Blumen, die keine Zwiebel haben, sondern aus eigentlichen Wurzeln treiben, sind die Schwertlilien, die Aurikel, die Ranunkel, Levkojen, Nelken.

1. Die Schwertlilien: hievon hat man verschiedene Arten, wovon mehrere unter dem Name Iris bekannt sind. Die gemeinste und bey uns eigentlich sogenannte Schwertlilie hat ihren Namen von den schwertförmigen Blättern ihres Stammes. Sie ist blau, inwendig aber purpur-

färbig oder violet, und mit Haaren oder einem Barte versehen.

2. Die Aurikeln sind eine Art Schlüsselblumen, welche bey uns in Gärten gezogen werden, da die gemeine gelbe Schlüsselblume auf allen Wiesen wächst. Man hat einfache und gefüllte, oder solche, wo eine zweyte Blume in die andere gesteckt ist. Einige sind mit einem weißen Pulver bestreuet, und heißen gepuderte Aurikeln.

3. Die Ranunkel: diese gehören unter das Geschlecht der auf den Wiesen wachsenden gelben Schmalzblumen. Sie haben keinen Geruch, sondern werden nur wegen der Schönheit und Manigfaltigkeit ihrer Farben gezogen. Sie sind ein asiatisches Gewächs, und haben knolligte Wurzeln, die nach der Blüthe wieder aus dem Boden genommen werden. Sie lieben eine leichte und lockere, aber doch fruchtbare Erde.

4. Die Levkojen: davon heißen die gelben bey uns gelbe Veilchen, wovon die schönsten gelb braunen und gefüllten unter dem Name Erfurter Veilchen bekannt sind. — Die verschieden roth oder auch weiß gefärbten nennt man Lamperten, wovon wir Winter- und Sommerlamperten haben. Die Winterlamperten werden zwar im Frühjahre gebauet, treiben aber ihre häufigen Blumen erst nach dem Winter. — Die Meerveilchen haben

Blu-

Blumen wie die Lamperten, aber veilchenähnliche nur etwas fettere Blätter am Stocke.

5. Die Nelken: auch davon werden verschiedene Arten in den Gärten gezogen: die Busch- oder Kartheusernelken, die Pechnelken, die Federnelken u. m. a. Am beliebtesten und schönsten sind aber die gemeinen Gartennelken, welche nicht nur wegen ihrer manigfaltigen Farben, sondern auch wegen ihres angenehmen Geruchs gezogen werden, und wovon die großen gefüllten bey uns von ihrem lateinischen Namen (Caryophylus) Groffeln genannt werden. Der Geruch der braunrothen oder sogenannten Mohren soll der Gesundheit sehr verträglich seyn.

Außer diesen hier angeführten Blumen bauet man aber noch verschiedene andere, die meistens weniger geachtet werden, wie die Stern-Blumen oder Astern, die sogenannten **Fingerhüte**, die **Gartenglöckeln**, die **Ringelbumen**, die **Rittersporne**, **Balsaminen**, die wohlriechenden Erbsen oder **spanischen Wicken**, die **Lupinen**, **Amaranthen** u. d. gl. — Einige Blumen, welche in Gärten gezogen werden, sind sogar giftig, wie die Kaiserkorne, der blaue Sturmhut u. d. gl. welche wir in der vierten Abtheilung näher werden kennen lernen.

Dritte Klasse. Gräser.

Unter den Gewächsen liefert uns die Klasse der Gräser in Deutschland die zum Lebensunterhalte so nothwendigen Getreidarten. Es kommen nun auch im Auslande einige in diese Klasse gehörige Geschlechter vor, welche für den dortigen Bewohner beynahe eben so unentbehrlich oder wenigstens eben so nützlich sind. Dahin gehören vornehmlich der Reis und das Zuckerrohr.

1. Der **Reis**, der auch in unsern Küchen zu Speisen bereitet wird, ist beynahe das einzige Nahrungsmittel von Millionen Menschen, die in Asien und Afrika leben. Er ist eine Getreidart, welche auf einem rohrartigen Halme wächst, der ungefähr die Dicke eines Federkieles, und grosse ausgebreitete Saamenbüschel hat. — Man hat Berg- und Sumpfreiß, welche ihre Benennung von dem Grund und Boden haben, auf dem sie am sichersten fortkommen. Am häufigsten wird der Sumpfreis gebauet, für den man eigene Sumpffelder anrichtet. Der Reis liefert zum Brodbacken ein vortrefliches Mehl. Damit er lange aufbewahret, und in andere Welttheile verschicket werden kann, wird er vorher an der Sonne stark ausgetrocknet oder wohl gar in Oefen gedörrt. Wir erhalten den meisten aus Amerika. — Aus Reis wird auch der unter dem Name Arak oder

Rak

Rak bekannte Brandwein gemacht, den man zum Puntsch gebraucht, (ein Getränk, das aus Thee, Limoniensaft, Zucker und Rack verfertiget wird.)

2. Der Zucker kömmt vom Zuckerrohre, welches unserm gemeinen Rohre zwar ähnlich ist, aber ein sehr weiches mit einem süßen Safte durchdrungenes Fleisch oder Mark besitzt. Es wird vorzüglich in Ost- und Westindien am häufigsten gebauet, und die dazu gewidmeten Plantagen müssen von Sklaven bearbeitet werden. Das Rohr bedarf bis zu seiner Reife gegen ein Jahr lang, und in manchen Gegenden noch darüber. Zur Zeit der Reife wird es abgeschnitten, und sodann der Saft vermittelst Walzen ausgepreßt. Dieser Saft wird dann durch wiederholtes Sieden unter eigenen Handgriffen bis zu einer Dicke eingekocht, daß sich endlich der Zucker absetzt. — Weil aber dieser rohe Zucker noch nicht weiß und fest genug ist, so wird er erst in Holland, England und andern Orten in den so betitelten Zucker-Raffinerien gereiniget und in jene Formen gebracht, in welchen wir ihn erhalten. Der reinste ist der Kandelzucker. — An dem Geburtsorte des Zuckers macht man aus dem Safte des Rohres auch Wein, Brandwein und Essig: der Brandwein kömmt unter dem Name Rum zu uns.

Es giebt zwar auch in Deutschland verschiedene Gewächse, aus welchen man Zucker erhalten kann, wie ans einer Art Ahorn, die man deßwegen **Zuckerahorn** nennt, aus dem Maiz oder **türkischen Waizen**, und besonders hat erst neuerlich **Achard** in Berlin die Kunst erfunden, aus einer Art Magold oder den sogenannten **Burgunderrüben** Zucker zu verfertigen: allein zur Zeit hat man sich noch nicht bemühet, denselben in Großen daraus zu gewinnen.

Unter die übrigen benützbaren Rohrgattungen gehören das **gemeine Rohr**, welches bey uns in stehenden Wässern wächst, und zu Decken in den Zimmern, zu mancherley Flechtarbeiten, zu Weberspulen u. dgl. gebraucht wird. — Das **zahme Rohr**, das in einigen wärmern Gegenden von Deutschkand, noch mehr aber in der Schweiz und in Frankreich angebauet wird, und das unter andern zu Mundstücken, musikalischen Instrumenten, zu den Blättern der Weber und mehr andern verwendet wird. Endlich das ächte **spanische Rohr**, woraus unsere Spazierstöcke gemacht sind, welches aber bloß daher seinen Namen hat, weil es durch die Spanier am ersten aus Amerika eingeführt worden ist.

Vier-

Vierte Klasse. Gewächse mit unkenntlichen Blüthen.

Die Gewächse mit unkenntlichen Blüthen werden in Farrenkräuter, Moose, Aftermoose und Schwämme abgetheilet. Wir wollen von jeder Ordnung nur einige wenige kennen lernen, die wir wirklich benützen.

Die **Farrenkräuter** haben keinen eigentlichen Stamm, sondern treiben ihre Blätter und Blätterstiele unmittelbar aus der Wurzel. Es gehören hieher das gemeine Farrenkraut, das sogenannte Hirschzungenkraut, u. m. a. Wir bemerken

1. Das **Zinnkraut** oder das gemeine Schaftheu, das auf Aeckern und Wiesen wächst und bloß grüne viereckigte fadenähnliche Blätter hat. Man gebraucht es zum Scheuern und Reinigen des Zinnes, woher es seinen Namen hat.

2. Die **Schachtelhalme** wachsen in feuchten Waldungen, und werden in Porzelain-Fabriquen, von Tischlern, Drechslern und Gürtlern zum Polieren ihrer Arbeiten gebraucht.

Die

Die Moose sind Körper, welche keiner besonderen Beschreibung bedürfen, da sie im allgemeinen sehr bekannt und kennbar sind. Sie wachsen an Bäumen, auf Felsen, und überziehen selbst Knochen in den Häusern der Todtengerippe. Sie haben einen blättrigen Stiel, und die meisten ein büchsenähnliches Saamenkapsel, das mit einem Deckel versehen ist, und einen feinen gelblich oder bräunlichten Staub als Saamen enthält. — Von einer Art Moos, das man **Bärlapp** nennt, erhält man sehr vielen solch gelblichten Saamen, welcher durchs Licht geblasen eine blitzende Flamme wie das Schießpulver giebt. Man heißt selben **Hexenmehl**, und überzieht in den Apotheken die Pillen damit und braucht ihn noch auf verschiedene andere Art.

Die Moose sind fast immer grün, und wenn sie auch von grosser Tröckne gleichsam abgestorben scheinen, so werden sie mit Wasser vom neuen belebt. — Sie scheinen von der Natur gemacht zu seyn, um die magersten Plätze und selbst Felsenwände nach und nach fruchtbar zu machen. Man kann sie im Nothfalle zu Betten und zum Verpacken des Obstes und des Porzelains gebrauchen.

Die

Die **Aftermoose** oder Fasergewächse bestehen bloß aus Fäden oder einem häutigen Gewebe, bey denen Wurzel, Stamm und Blätter nur einen Körper ausmachen. — Hieher gehören auch die sogenannten **Flechten**, welche Stein, Holz, Bäume und andere Körper überziehen, und manchmal die sonderbaresten Gestalten bilden: zuweilen haben sie das Ansehen abgeschnittener Franzen, Spitzen, u. dgl. Viele davon haben medicinische Kräfte oder dienen zum Färben, wie das bekannte **Lungenmoos** (Lungenflechte), das an alten Eichen Buchen und Linden in Gestalt grosser lederartiger Blätter wächst; die gelbe Steinflechte u. m. a.

Die **Schwämme** entstehen gerne an feuchten dumpfigen Orten, und nicht selten an Körpern, ehe sie zu faulen anfangen. Sie sind daher meistens verdächtige und gar oft giftige Gewächse. Einige hievon, besonders solche, die auf einem offenen freyen Platze fortkommen, werden zwar gegessen; allein sie geben eine schlechte Nahrung und sind hart verdaulich.

Man unterscheidet allerhand Geschlechter, Gattungen und Arten von Schwämmen. Die **Blätterschwämme** sind auf der untern

Sei=

Seite blättrig; die **Löcherschwämme** löcherig, die Stachelschwämme unten igelartig mit Fäden besetzt; die Morchelschwämme unten glatt; die Becherschwämme ohne Stiel, oder Strunk- und glockenförmig; die **Kugelschwämme** ganz rund u. s. f.

Unter den Blätterschwämmen befinden sich noch die meisten, welche genießbar sind.

1. Der Feldblätterschwamm oder Schampignon: dieser kömmt auf Mist- und Spargelbetten in Gärten, auch auf Weiden und in Waldungen nach einem warmen Regen oft in einer Nacht hervor. Er ist oben meistens glatt und weiß, unten in seinen Blättern, die zweyerley Länge haben, aber röthlich. Nehmen diese einmal eine schwarze Farbe an, so soll man sie nicht mehr genießen.

2. Der Herrnpilz (Kaiserling) kömmt in der Gestalt eines weißen Eyes aus der Erde. Er wächst sechs bis acht Zoll hoch, hat einen pomeranzenfärbigen gewölbten Hut und ein gelblichtweißes Fleisch.

3. Der milchigte Blätterschwamm (Breitlig, Brätling, weil er gebraten gerne gegessen wird) hat einen langen Stiel, und einen fleischfärbigen zuweilen auch einen feuergelben oder gelblich

lich braunen Hut, und giebt geritzt einen weißen, süßen, milchigten Saft von sich. Man findet ihn in Wäldern.

4. Der Tännling oder Reizger, welcher gerne in Tannenwäldern wächst, hat einen kurzen dicken Stiel, einen wie Schneckenschallen gefärbten Hut, und giebt geritzt einen gelben Saft, woran er leicht kennbar ist.

5. Der Mouceron oder Dornschwamm kömmt in Gestalt kleiner, runder, gelbbrauner Erbsen mit langen dünnen Stielen aus der Erde gemeiniglich erst im Herbste hervor. Immer sind ihrer mehrere auf einem Fleck beysammen. Sie sind etwas selten, werden aber wegen ihres guten Geschmackes sowohl frisch als getrocknet gerne gegessen.

6. Der gelbe Pfifferling oder besser Pfefferling, weil er den Namen von dem wie Pfeffer beissenden Geschmacke seines Milchsaftes erhalten hat. Er hat eine gelbe Farbe, und wächst im Sommer, wenn es feucht ist, gerne unter schattigen Bäumen.

7. Der Täubling wächst in Eichen- Birken- und Buchenwäldern. Er hat einen flachen, oder flach vertieften rothen Hut, einen weißen Stiel, und weiße Blättchen. — Allein da es so viele Täubling-

linge giebt, welche der eßbaren Art ähnlich sehen, so bleibt ihr Genuß immer bedenklich.

Von den **Löcherschwämmen** hat man einige mit, einige ohne Stiel. Die ungestielten wachsen mehrentheils an Lerchen= Birken= Buchen= und andern Bäumen, und werden oft sehr groß. Man benützt sie zu unsern Feuer oder Zunder=Schwämmen, besonders den Buchen= und Birkenschwamm. Zu dem Ende werden sie in eine Lauge von Urin oder Asche eingeweicht, hierauf getrocknet, dann durch Klopfen weich gemacht, und nach diesem in einer neuen Lauge mit etwas Salpeter durchtränkt. Reibt man etwas Pulver ein, so fangen sie noch leichter Feuer, und heißen **Pulverschwämme.**

Von den gestielten Löcherschwämmen sind nur wenige eßbar: die beste Sorte sind noch die sogenannten **Kuh= oder Steinpilze**, welche auf Wiesen wachsen, und einen gerändelten Hut haben; aber auch dieser wird im Alter sehr giftig.

Von den **Morchelschwämmen**, welche unten glatt, und auf der Oberfläche des

Hu=

Hutes mit Netz = oder gitterförmigen Adern versehen sind, kennen wir

1. **Die gemeinen Morcheln.** Sie kommen in Wäldern, besonders im Monat April und May vorzüglich an solchen Plätzen häufig hervor, wo Kohlen gebrannt worden sind. Man ißt sie mehrentheils getrocknet.

2. Den **Gichtschwamm**, welchen die Jäger Hirschbrunst nennen. Er wächst in Fichtenwäldern wie ein dicker Spargelstängl aus der Erde, und stinkt. Von außen sieht er braun aus, inwendig aber weiß. Hirten und Jäger gebrauchen ihn gepulvert in Wein und Brandwein als Medizin für Menschen und Thiere; allein es muß dieß mit Vorsicht geschehen.

Von den **Kugelschwämmen** benützen und essen wir bloß die **Trüffeln**, welche mehrentheils bey Eich = und Buchbäumen unter der Erde wachsen. Man muß daher, um selbe aufzusuchen, eigene Hunde abrichten, die, wenn sie eine Trüffel wittern, auf dem Platze zu kratzen anfangen. Sie gehören wegen ihrer Kostbarkeit nur auf die Tafeln der Reichen. Bey uns finden sie sich am meisten um Ingolstadt und im Geisenfelder = Forst.

Dritter Abschnitt.

Von den Thieren.

Erste Klasse. Säugethiere.

Es sind zwar schon in den ersten zwey Abtheilungen mehrere Thiere vorgekommen, deren Fleisch unter die kostbaren Gerichte, und mithin zu den Gegenständen des Luxus gezählet werden dürfte, wie das schwarze und rothe Wildprät: allein da die Thiere, welche dasselbe liefern, bey uns einheimisch sind, und nur wegen ihrer dermaligen Seltenheit in einem höhern Werthe stehen, so kann man ihren Genuß nicht als wahre Gegenstände des Luxus betrachten.

Die von den Säugethieren kommenden Luxus-Artikel werden größtentheils vom Auslande gebracht, und bestehen vorzüglich in ihren schönen und kostbaren Pelzen, welche in den Werkstätten der Kirschner zu Stauchern, Winterhauben und andern Kleidungsstücken bearbeitet werden.

Die

Die theuersten unter allen sind die **Zobelpelze.** Diese sind schwarzbraun, dickhaarig und glänzend, und kommen von einem wieselartigen Thiere dem Zobel, das in den einsamen Wäldern von Norden vorzüglich in Siberien lebt, und zur Schonung des Felles im Winter mit Polzen erlegt wird. Ein schönes Stück kostet dreyhundert Gulden und noch darüber.

Auch die Pelze von ganz **schwarzen Füchsen**, die sich in Grönland und Lappland aufhalten, sind kostbar. — Diesen folgen die Bälge der **Hermeline**, einer Art ganz weißer Wiesel, die sich von den unsern nur dadurch unterscheiden, daß sie eine schwarze Schwanzspitze haben. Sie halten sich sogar in unsern oberländischen Gebirgen auf, sind aber sehr selten.

Ein nicht minder kostbares Pelzwerk geben uns die **nordischen Wölfe** und **Bären**, woraus Wildschurre gemacht werden, und die Tieger, Leoparde, und Panterthiere aus Afrika. — In der Ukrain schlachtet man Schafmütter, ehe sie ihr Lamm zur Welt bringen, und bringt die grauen Felle von den neugebohrnen Jungen unter dem Namen **Baranken** als ein gleichfalls theures Rauchwerk zu uns.

Von

Von den Seehunden und Seebären werden die Häute wie von unsern Schweinen und Dachsen zu Ueberzügen der Koffer, zu Ranzen und Jägertaschen verarbeitet; denn ihre Haare sind für Pelzwerk zu steif.

Doch haben auch wir viele Thiere, welche uns zwar ein nicht so kostbares, aber doch gutes Pelzwerk liefern. Von den zahmen Hausthieren geben uns die Schafe, von den Raubthieren die Füchse, **Lüchse**, die zahmen und besonders die wilden **Katzen** ihre Häute im Winter zu Pelzwerk ab; besonders aber haben wir in der Ordnung der Nagethiere mehrere Gattungen, welche uns mit guten und zum Theil auch sehr schönen Pelzwerk versehen, wovon besonders die Bälge der **Marder** hochgeschätzet werden. Auch die dahin gehörigen Eichhörner und Hasen haben zuweilen sehr schöne brauchbare Bälge. — Diese Thiere machen zugleich einen Gegenstand der kleinen Jagd aus, und wir pflegen und unterhalten einige Hasenarten bloß zu unserm Vergnügen. Wir wollen sie also etwas näher kennen lernen.

Von den eigentlichen Eichhörnern ist bey uns eine einzige Art zu Hause.

Das

Das gemeine Eichhörnchen, dieses lebt fast bloß auf Bäumen, und nähret sich von Eicheln, Nüssen, Buchekern und verschiedenen andern Saamen der Bäume. Sein langer haarigter Schwanz, den es auf den Rücken leget, dient ihm bey seinem weiten Springen statt eines Segels. Jung gefangen kann man sie ungemein zahm machen. Die meisten sind zwar roth; es giebt aber bey uns auch schwarze und gefleckte. Die unsern geben zwar schlechte Bälge; aber in kältern Ländern werden sie im Winter alle grau, und geben das bekannte Grauwerk, wovon der Bauch unter dem Name von Febam zu Futtern verarbeitet wird. Ihr Fleisch kann man auch essen, und ihre Schwanzhaare zu Malerpinseln gebrauchen.

Zu der Familie der Haasen gehören die gemeinen Haasen, die Kaninchen, die Meerschweinchen.

1. Die gemeinen Haasen sind wie die Kaninchen wiederkauende Thiere. Sie haben lange Hinterfüsse, lange mit einem schwarzen Spitz versehene Ohren oder Leffel, und einen ziemlich starken Knebelbart. Sie sind unter den Fußsohlen und sogar noch zum Theil im Munde behaart. Das Männchen heißt der Rammler. Ihre Furchtsamkeit ist bekannt. — Die meisten Haasen sind zwar roth, aber im Hochgebirge bey Marquartstein,

Reichenhall und noch mehr bey Berchtesgaden lebt eine besondere Art, die etwas größern Berghaasen, welche im Sommer grau, und im Winter ganz weiß sind. Dieser ihre Bälge sind kostbar. In Norden giebt es auch schwarze Haasen. Eine große Seltenheit sind die Haasen mit kleinen Geweihen. Die Haasen werden als eine delikate Speise gegessen, und ihre Haare auch zum Hutmachen gebraucht.

2. Die Kaninchen oder Könighaasen: davon haben wir zahme und wilde. Die wilden sind grau, die zahmen aber weiß, schwarz und bunt. Sie haben kürzere Ohren und Hinterfüsse, als der gemeine Haase, und bauen sich Höhlen unter der Erde. Sie bringen des Jahrs sechs und siebenmal Junge, da der gemeine Haase nur dreymal wirft. Ihr Fleisch ist aber nicht gar schmackhaft. — Die englischen, oder sogenannten Seidenhaasen, denen man die lange seidenartige Wolle von Zeit zu Zeit ausrauft, stammen aus Angora.

3. Die Meerschweinchen oder Halbkaninchen haben ihren Namen daher, weil sie wie Ferkelchen grunzen. Sie kamen aus Brasilien, sind gefleckte Thiere und überaus fruchtbar; können aber keine Kälte ertragen. Ihre Felle taugen zu Pelzwerk nicht.

Schö-

Schöne und sehr kostbare Bälge erhalten wir auch von den Säugethieren, welche mit Schwimmfüssen versehen sind, den Bibern und Ottern.

1. Die Biber sind bewunderungswürdige Thiere. Sie leben vorzüglich in Amerika in einer grossen Menge beysammen, und bauen sich am Ufer eines Flußes oder See's ungemein künstliche Wohnungen, die meistens drey Stockwerke hoch und oben gewölbt sind. Das untere im Wasser befindliche Stockwerk dient ihnen zum Magazin für den Wintervorrath von Baumrinden und Laub, wovon sie sich größtentheils nähren.

Bey uns leben sie nur einsam in unterirrdischen Höhlen vorzüglich an den Ufern der Isar um Dingolfing und Landau, um Stein und bey Trosberg an der Salza, und in der Waldrevier. — Ihr Fleisch ist zwar nicht gar schmackhaft; aber ihr breiter bey vier Pfund schwerer Schwanz wird für eine Delikatesse gehalten. Von ihrem kostbaren Pelzwerke werden die Haare auch zu Hüten verwendet, die von dem lateinischen Namen der Biber Castorhüte genannt werden. Unter dem Schwanze haben sie zwey Säcke, welche mit einem fetten zimmetfärbigen bittern Saft angefüllet sind, der unter dem Name Bibergail in den Apotheken gebraucht wird.

2. Der Otter (Fischotter) lebt ebenfalls an Wässern in Höhlen, die er sich ausgräbt, und ihren Eingang unter dem Wasser haben. Er lebt von Fischen, Krebsen, Fröschen und Wasserratten, und frißt nur im Nothfalle Gras und Rinden. Jung gefangen läßt er sich selbst zum Fischfang abrichten. Er hat einen schönen kaffeebraunen Balg. Noch schöner und kostbarer sind aber die von den Meerottern. — Er findet sich bey uns nicht häufig, und am meisten in der obern Pfalz.

Außer den kostbaren Pelzen erhalten wir von einigen ausländischen Säugethieren noch einige andere Handelsprodukte, die wir gleichfalls anführen wollen. Diese sind das Elfenbein, der Thran, das sogenannte Fischbein und der Wallrath.

Das **Elfenbein** kömmt von dem Elephanten und dem Narwall.

1. Der Elephant ist das größte von allen Landthieren und im mittlern Afrika und Asien zu Hause. Das merkwürdigste an demselben ist der lange Rüssel, der ihm statt der Hände dient, um sein Futter zu sich zu nehmen, und damit allerhand künstliche Verrichtungen zu machen. Dieser ist am Ende mit einem biegsamen Hacken versehen, vermittelst welchem er sogar Knotten auflösen, und die

Schlüs-

Schlüsseln an Thieren aufdrehen kann. Erst im dritten bis vierten Jahre bekömmt er die großen sieben bis acht Fuß langen Eckzähne, die das Elfenbein geben. Er ist grau von Farbe, wird über zweyhundert Jahre alt, und zum Last tragen gebraucht. Er nähret sich vom Laube der Bäume, von Reis, und andern Grasarten, und trinkt auch gerne Brandwein.

2. Der **Narwall** lebt im nordischen Meere, gehört eigentlich unter die wallfischähnlichen Thiere, und zeichnet sich von seines gleichen dadurch aus, daß er in seiner obern Kinnlade zwey gegen achtzehn Fuß lange hervorstehende gerade Zähne hat, welche wie das Elfenbein zu Kunstsachen verarbeitet werden. Gar oft fängt man ihn, daß er einen dieser Zähne durch den Streit mit seinen Feinden oder durch einen andern Zufall verloren hat, und man gab ihm daher auch den ungeeigneten Namen Einhornfisch oder Seeeinhorn.

Der **Thran**, oder das den Ledern so nothwendige Fischschmalz, so wie das bekannte **Fischbein** kömmt von dem größten aller bekannten Thiere, dem Wallfisch, und der **Wallrath** (Sperma ceti) von dem Pottfische.

1. Die **Wallfische** halten sich vorzüglich am Nordpol im Eismeere um Grönland und den Spitzbergen

gen

gen herum auf. Sie erreichen, wenn man sie alt werden läßt, eine Länge von mehr als 120 Fuß, und werden wohl 40 bis 50 Fuß dick: die größten schätzt man auf tausend Zentner. Sie haben ein warmes Blut, gebähren lebendige Junge, und gehören also zu den Säugethieren. Sie leben in Gesellschaft beysammen und werden im May und Juny von den Holländern, Engländern und selbst den Nordländern in Menge gefangen. Doch ist der Wallfischfang sehr gefährlich, er geschieht durch Wurfspisse, die einen starken Widerhacken haben, und Harpunnen genannt werden. — Der Thran ist eigentlich das Fett, welches bey diesem Thiere wie beym Schweine zwischen der Haut und dem Fleische sitzt, und über einen Fuß dick ist. — Das Fischbein wird aber aus den sogenannten Baarten erhalten, welche das Thier statt der Zähne in der obern Kinnlade hat. Man braucht selbes zur Steifung der Frauenkleider, zu Regenschirmen u. dgl.

2. Der **Pottfisch** erreicht beynahe die Größe des Wallfisches. Er hat einen weit größern und solch ungeheuern Rachen, daß er Menschen, und beynahe die größten Thiere verschlingen kann. — Der **Wallrath** ist diejenige öhlicht fette Materie, welche sein Gehirn umgiebt. Er wird als Medizin gebraucht. Aus seinem Fett macht man ebenfalls Thran. Man findet im Pottfische zuweilen auch

den

den besten Ambra, den er auf der See verschlungen hat.

Auch der in den Apotheken als eine kostbare Medizin bekannte **Bisam** oder **Moschus** kömmt von einem Säugethiere, dem Bisamhirschen, welches sich in China aufhält. Die Männchen dieser Thierart haben hinter dem Nabel einen Beutel, in welchem sich die ungemein stark riechende Materie befindet, welche man Bisam nennt. Auf eine ähnliche Weise erhalten wir auch den stark riechenden **Zibet** von der sogenannten Zibetkatze aus Asien und Afrika.

Zweyte Klasse. Vögel.

Die Vögel kann man in dieser Abtheilung aus einem dreyfachen Gesichtspunkte betrachten. Von einigen ausländischen Arten benützen wir die **Federn** entweder zur Pracht oder zu unserer Bequemlichkeit, wie die Straußfedern und die Eyderdunen. — Andere müssen auf unsern Tafeln als delikate **Braten** dienen, wie die Drosseln, Lerchen und Krametsvögel. — Die dritten endlich halten wir bloß ihres lieblichen Gesanges wegen zu unserer Unterhaltung

und zum Vergnügen in Käffigen; dieß sind die eigentlichen **Sangvögel.**

Von denjenigen, deren Federn uns zum Schmuck oder zur Bequemlichkeit dienen, bemerken wir den Strauß und den Eydervogel.

1. Der **Strauß** ist der größte und folglich der Riese aller Vögel. Er erreicht eine Höhe von acht bis zehn Fuß, und wird wohl drey Zentner schwer. Er ist in Afrika zu Hause, kann aber, weil er nur kleine Flügel hat, nicht fliegen, hingegen weit schneller als andere Thiere laufen. Er lebt von Datteln und andern dortigen Früchten, und verschlingt aus Freßbegierde sogar Steine und Metallstückchen, die er aber wieder unverdauet von sich geben muß. — Am Halse ist er mit einer haarähnlichen Wolle besetzt, die man zu Hüten und groben Tüchern gebraucht, aber an den Flügeln und an dem Schwanze hat er die schönsten weißen und schwarzen Federn, womit die Frauenzimmer bey uns ihre Hüte, wie die Türken ihren Turban zieren. Die Schwanzfedern sind artig gekraust.

2. Der **Eydervogel** ist eine Art Gans (Eydergans), welche sich in den nördlichen Ländern, besonders in Island und in Grönland häufig aufhält. Sein Fleisch und seine Eyer werden dort

ge-

gegessen; was aber den Bewohnern noch größern Nutzen bringt, sind ihre Felle, womit man Kleidungen füttert, und die kostbaren Pflaumen, die unter dem Name Eyderdunnen bekannt sind, und wegen ihrer ungemeinen Leichtigkeit vorzüglich zu Bettdecken gebraucht werden.

Vögel, deren Fleisch zu leckerhaften **Braten** am meisten oder am gewöhnlichsten benützet wird, sind die Lerchen, die Drosseln, die Krametsvögel, die Aemerlinge, die Staaren.

1. Die **Lerchen** sind zwar eigentlich Sangvögel, und werden auch wie diese in Käffigen gehalten, weil sie sich aber in getreidreichen Gegenden, z. B. um Straubing in einer großen Menge aufhalten, und ihr Fleisch sehr schmackhaft ist, so werden sie nach der Erndte des Abends im Dunkeln mit Netzen oft zu tausenden gefangen, und als eine delikate Speise gegessen. Man heißt die Jagd auf sie bey uns das Lerchentreiben oder Lerchenstreichen. Diese Art Lerchen heißt Feldlerchen. Es giebt aber auch etwas größere mit einem Federbusch auf dem Kopfe, den sie nach Willkühr aufheben und niederlegen können: diese halten sich gerne auf Heiden auf, und heißen daher Hauben- oder Heidelerchen.

2. Die Drosseln sind überhaupt etwas größer als die Lerchen. Die gemeinste ist die Weindrossel, welche sich gerne in Weinbergen aufhält, und auch schlechtweg Drossel genannt wird. Von ihrer Stimme Zipp nennt man sie auch Zippe. — Die größte Drossel ist der von seinem Laute sogenannte Schnerrer, den man auch Misteldrossel nennt, weil er gerne Mistelbeere frißt. — Die Sangdrossel gleicht beynahe dem Schnerrer, ist aber viel kleiner, und erfüllt eine ganze Gegend des Abends mit ihrem Gesang. Sie werden alle gegessen.

3. Die Krametsvögel sind auch eine Art Drosseln, die aber erst gegen den Winter zu uns kommen, und am liebsten Wacholderbeere fressen. Sie sind an ihrem graulichten Kopf und Pürzel leicht zu kennen. Man fängt sie mit Vogelbeeren häufig, und schätzt sie als Braten mehr, als alle andere.

4. Die Aemerlinge: von diesen kennen wir bey uns zweyerley Arten: den gelben gemeinen Aemmerling (Goldammer) und den Rohrammer, der sich zwischen den Schilfrohren in den Teichen aufhält. Letzterer hat einen schwarzen Kopf, und einen grauen Körper. Der gemeinen ihr Fleisch wird zwar wenig geachtet, aber das vom sogenannten Ortolan, Garten= oder Fettammer, ist ein

Le=

Leckerbissen der Reichen. Er findet sich bey uns selten.

5. Die Staaren sind muntere drolligte Thierchen, welche, wenn ihnen die Zunge gelöset ist, schwätzen lernen. Sie haben einen schwarzen schielenden, weißpunktirten Körper, einen gelblichten Schnabel, und halten sich gerne unter Viehheerden auf, weil sie da viele Insekten zu ihrer Nahrung antreffen. — Im Herbste sammeln sie sich in ganzen Schaaren, lassen sich zu Tausenden im Schilfrohre nieder, und lärmen daselbst bis in die Nacht hinein. Sie sind sehr nutzbare Thiere, weil sie unzählige Insekten vertilgen. Das Fleisch der Jungen ißt man gerne.

Es können zwar alle obige Vögelgattungen zugleich unter die Sangvögel gerechnet werden; indeß wollen wir unter dieser Benennung vorzüglich das Geschlecht der Schwänzler, der Finken, der Maisen, der Schwalben und der Kernbeisser anführen.

Schwänzler heißen diejenigen Vögel, welche ihren Schwanz beständig hin und her bewegen, wie die Bachstelzen. Ihr Schnabel ist pfriemenförmig, und die Zunge etwas lappig eingeschnitten. Die besten Sänger hievon

ha-

haben düstere, schmutzige Farben; diese sind die Nachtigall, und die Grasmücke.

1. Die **Nachtigall** ist bräunlichgrau, am Bauche weißlicht, und hat an den Knieen aschgraue Ringe. Sie kömmt im Frühjahre vermuthlich aus Asien zu uns, und hält sich in schattigen Gebüschen auf. Des Nachts, wenn alle Vögel schweigen, entzückt sie die Ohren mit ihren reitzenden Tönen: sie hat daher als Sängerinn den Vorrang vor allen andern Vögeln. -- Weil die Nachtigallen sehr vorwitzig sind, so werden sie von den Vogelstellern leicht gefangen. — Ameiseneyer und kleine Würmer sind ihr natürliches Futter.

2. Die **Grasmücke** ist oben braun, unten schmutzig weiß, und hält sich im Grase und niedrigen Hecken auf. Ihr Gesang ist ebenfalls angenehm. — Die Schwarzplätteln sind eine Art Grasmücke, die eine schwarze Platte auf dem Kopfe haben.

Schwänzler, welche bunte lebhafte Farben an Brust und Bauch haben, sind die Bachstelzen und die Kelchen.

3. Die gemeine weiße **Bachstelze** hält sich gerne an Bächen auf, und bewegt ihren Schwanz ohne Unterlaß. Sie hat eine schwarze Brust, und halb-

wei-

weiße Ruderfedern. — Die gelbe Bachstelze hält sich mehr in Wäldern auf, ist oben grünlicht, und an der Brust und am Bauche gelb.

4. die Kelchen erhalten ihren Beynamen von der Farbe der Kehle oder Brust. Wir haben Rothkelchen, die wegen ihres Fliegenfangens beliebt sind, Schwarzkelchen, Blaukelchen, Braunkelchen, Weißkelchen, die alle eine röhlichte Brust, und einen schwarzen, blauen oder weißen Streif oder Binde an der Kehle haben. — Hieher gehören auch die Rothschwänzchen mit ihren rothen Schwanz und Bauch.

Die kleinsten unter allen unsern deutschen Vögeln sind ebenfalls Schwänzler, und heißen

5. Zaunkönig (Zaunschlüpfer). Wir haben von diesen Vögelchen dreyerley Arten. Den eigentlichen Zaunkönig, welcher auf dem Kopfe eine Haube von gelben und goldfärbigen Federn hat; den Schneekönig, der keine solche Haube besitzt; und das Goldhändchen oder Zaunschlüpferchen mit grünlichgrauen Federn und einer weißen Kehle. Diese ist die kleinste Art.

Das Geschlecht der Finken hat einen kegelförmigen, geraden zugespitzten Schnabel. Man kennt allerhand Gattungen und Arten davon.

Der

Der gemeinste ist der Buch = oder Gartenfinke, der seines angenehmen frühzeitigen Schlages wegen beliebt ist. Dann gehören hieher noch mehrere ohnehin sehr bekannte Vögel, als der Distelfing oder Stigliz, der Erlenfink oder Zeisig, der Leinfink oder Hänfling und die Sperlinge (Spatzen), welche alle beynahe im Ganzen Lande zu Hause sind.

Eine Gattung von diesem Geschlechte wird aber besonders geschätzt und unterhalten; diese ist

Der Kanarienvogel, welcher von den kanarischen Inseln seinen Namen hat, woher derselbe schon vor dreyhundert Jahren gebracht worden ist. Sie brüten bey uns nicht im Freyen, sondern müssen in Käffigen und Zimmern gezogen werden. — Sie werden sehr zahm, und lernen allerhand Stückchen pfeifen. Wenn man sie gut reinlich und warm hält, so werden sie wohl zehn bis 12 Jahre alt. Zuweilen etwas Safran und ein rostiger Nagel im Wasser dient ihnen zur Arzney. Auch muß man es nicht übersehen, wenn ihnen die Drüse am Steise ausschwüret, selbe aufzustechen, und mit Butter oder Baumöl einzuschmieren.

Die

Die Maisen haben einen sehr kurzen, halbkegelförmigen starken spitzigen Schnabel, der an der Wurzel mit borstenartigen Haaren besetzt ist. Wir haben verschiedene Maisen:

1. Die Kohlmaise ist die größte. Sie hat einen kohlschwarzen Kopf, weiße Schläfe und einen gelben Nacken.

2. Die Schopf- oder Haubenmaise hat einen schwarzen Ring um den Hals, einen weißen Bauch, und eine Haube auf dem Kopfe.

3. Die Blaumaise ist viel kleiner, und mehrentheils blau, besonders auf dem Kopf, nur die Brust ist gelblicht.

4. Die Rohrmaise (Sumpfmaise) ist noch kleiner, als die Blaumaise, weiß und aschgrau mit einem schwarzen Kopf.

5. Die Stielmaise (der Pfannenstiel) hat einen weißen Kopf und einen Schwanz, der viel länger ist als der Körper. Diese sind gute Lockvögel; denn wenn einer schreyet, kommen alle übrige herbey.

Die Schwalben haben auch einen sehr kurzen, aber krum gebogenen Schnabel, der an der Wurzel breit gedrückt, und mit einer langen

gen Spalte versehen ist. Sie haben auch einen scheerförmigen Schwanz, und leben von Insekten, welche sie im Fluge erhaschen, deßwegen muß man sie für sehr nützliche Vögel ansehen. Sie gehen oder hüpfen fast nie, sondern verrichten ihre Geschäfte meist fliegend oder sitzend. Bey uns befinden sich viererley Arten.

1. Die Rauch- oder Feuerschwalbe ist oben blaulichtschwarz, unten weiß, und hat auch weißgefleckte Schwänzfedern. Sie bauet ihr offenes Nest innerhalb der Häuser, und läßt sich im Frühjahre am ersten bey uns wieder sehen.

2. Die eigentliche Haus- und auch sogenannte Fenster- oder Spierschwalbe ist etwas größer als die vorige, und davon leicht zu unterscheiden, weil sie keine gefiederte Füsse, und auf den Schwanzfedern keine weiße Makeln hat. Sie nistet meistens auf den Dörfern außerhalb der Häuser unterm Dache, an Kirchenfenstern u. dgl. und bauet kein offenes, sondern ein wie Backofen oben zugewölbtes Nest.

3. Die Uferschwalbe (Erdschwalbe) ist oben durchaus grau, unten weiß, und höhlet sich an den Ufern der Flüsse, in Sandbergen und Hügeln Löcher aus, in denen sie nistet und brütet.

4. Die **Mauer-Stein-** oder **Thurmschwalbe** ist die größte unter allen, ganz schwarz, und nur an der Kehle weiß. Sie nistet in Löchern und Ritzen alter Gebäude, hat kurze Füsse, und alle vier Zehen vorwärts gekehrt, womit sie sich sehr fest an die Mauern anklammert. Sie fliegt nur des Morgens und Abends nach Nahrung aus.

Die **Kernbeißer** haben ihren Namen, weil sie sehr geschickt sind, die Saamenkerner aufzubeißen. Sie haben einen dicken kegelförmigen Schnabel mit erhabenen Rücken. Unter dieses Geschlecht gehören der Krumschnabel, der Kirschfink, der Gimpel, der Grünling.

1. Der **Krumschnabel** (Kreuzvogel) hat kreuzweis übereinander geschlagene Kiefern. Das Männchen ist meistens roth gefärbt, wird aber mit der Zeit wie das Weibchen grün. Er lernet artig pfeifen, und was sehr werkwürdig ist, so brüttet er mitten im Winter seine Jungen aus. Man fängt denselben beynahe in allen Waldangen; aber am Fichtelberge ist er in großer Menge zu Hause, und wird daselbst auch gegessen.

2. Der **Kirschfink** oder eigentliche Kernbeißer hat daher seinen Namen, weil er durch seinen dicken Schnabel die Kirschkerne mit Leichtigkeit

aufbeißt. Er ist rothbraun, und hat eine schwarze Kehle. Er findet sich an mehrern Orten, besonders im Walde.

3. Der Gimpel (Dompfaffe) heißt auch Blutfink, weil das Männchen eine rothe Kehle und auch einen rothen Bauch hat. Er ist ein vertrauliches Geschöpf; und was sonderbar ist, so lernt nicht nur das Männchen wie bey andern Vögeln, sondern auch das Weibchen in einem gar sanften Tone allerhand Lieder pfeifen, sich einander accompagnieren, und sogar Worte aussprechen.

4. Der Grünfink (Grünling) hat eine gelbgrüne Farbe, und ist allenthalben bekannt. Sein Gesang ist schwach.

Außer diesen Sangvögeln ist auch noch die schwarze Amsel mit ihrem gelben Schnabel und gelben Füssen zu bemerken, die eine Art Drossel ist, und ein so treues Gedächtniß hat, daß sie das, was sie einmal pfeifen gelernt hat, lebenslänglich behält, da es doch andere Vögel während dem Mausern beynahe ganz vergessen.

Dritte Klasse. Amphibien.

Wie wir schon in der zweyten Abtheilung bemerkt haben, so findet sich in der ganzen Klasse

der

der Amphibien kein Geschöpf, von welchem wir mit Zuverläßigkeit behaupten könnten, daß selbes zu unsern Lebensbedürfnissen eigentlich nothwendig wäre, und eben so verhält es sich beynahe in Rücksicht der Gegenstände des Luxus und Vergnügens. Das einzige Geschlecht der Schildkröten kann in einer doppelten Rücksicht hieher gerechnet werden. Einmal, weil ihr Fleisch auch auf kostbaren Tafeln gegessen wird; und dann, weil die Schuppen, welche die großen Schildkröten bedecken, unter dem Namen Schildkrot zu Dosen, eingelegten und allerhand andern Galantriearbeiten verwendet werden.

Die Schildkröten sind Amphibien, die vier Füsse, einen Schwanz, aber keine Zähne im Kiefer haben, und auf dem Rücken und unter dem Bauche mit einem harten knochigten Schilde bedeckt sind: nur vorn und hinten hat dieser Schild eine Oeffnung, durch welche der Kopf, der Schwanz und die Füsse aus und eingezogen werden können.

Da einige im Wasser, andere auf dem Trocknen leben, so theilt man sie in Land- und in Wasserschildkröten. — Die größten und stärksten Schildkröten leben aber im Meere, und kommen nur zuweilen auf das Land. Die größte ist die grüne oder Riesenschildkröte, welche zuweilen wohl acht

Zentner im Gewichte hält. Da alle Schildkröten sehr langsam kriechen, so sind sie leicht zu fangen.

Die Landschildkröten leben sehr gesellig, und des Nachts zuweilen in ganzen Schaaren beysammen, so daß man über selbe, wie über einen gepflasterten Boden, weggehen kann.

Die gemeine Flußschildkröte kömmt auch in Deutschland vor, und wird selbst in Bayern, besonders in einigen Klöstern hie und da in kleinen Teichen gehegt: sie sind nur einen halben Fuß lang, verkriechen sich im Winter in die Erde, und liegen da in einer Art von Betäubung. Ihre Nahrung sind, wie bey den übrigen, Insekten, Würmer und Pflanzen.

Vierte Klasse. Fische.

Von den Fischen müssen wir hierorts vorzüglich wieder diejenigen bemerken, welche auf verschiedene Weise durch den Handel vom Auslande zu uns gebracht werden. Die bekanntesten sind der Hausen, der Stockfisch, die Häringe, die Sardellen, die Makrellen und die Priken.

1.

1. Der Hausen lebt im schwarzen und im mittelländischen Meere, und kömmt zur Laichzeit in der Donau bis Presburg in Ungarn und noch weiter herauf. Man fängt ihn manchmal acht bis 10 Zentner schwer. Sein Fleisch ist sehr fettig. Außerdem benützt man aber von demselben auch die Schwimmblase, welche besonders gereiniget und getrocknet unter dem Name Hausenblase bekannt ist, und nicht nur als ein guter Leim, sondern auch in den Küchen zum Abklären des Kaffees, und noch in viel anderweg gebraucht wird.

2. Der Stockfisch, welcher eigentlich Kabliau heißt, bewohnt die nördlichen Meergegenden, und wird alle Jahre von den Engländern, Holländern und mehr andern in einer unzähligen Menge gefangen. Man bereitet sie zum Verschicken auf allerhand Arten zu. Wenn sie bloß ausgeweidet, und an Stangen so hart wie Stock getrocknet werden, so heißt man sie Stockfische. Salzt man selbe vorher ein, und dörret sie an der Sonne auf Klippen, so werden sie Klippfische genannt. Werden sie nicht getrocknet, sondern bloß eingesalzener versendet, so haben sie den Namen Laberdan. — Die Stock und Klippfische müssen also bey uns, wenn sie gegessen werden wollen, wieder erweicht werden, welches auf verschiedene Art geschieht.

3. Die Häringe halten sich in den Tiefen der Nord- und Ostsee auf, und kommen nur zur Laichzeit, aber dann in ungeheuerer Menge zum Vorschein. Sie ziehen dann in ganzen Heeren nicht nur in die Meerbusen, sondern auch in die Flüße, und andere süße Wässer heraus. Es sind zu dieser Zeit auch einige tausend Menschen mit ihrem Fange beschäftiget, und obschon sie selbst von vielen Seefischen, besonders dem Nordkaper, in einer unbeschreiblichen Anzahl verschlungen werden, so gerathen doch alle Jahre viele Millionen in die Hände der Menschen, von welchen sie in ausgestekten Netzen gefangen werden. — Frisch werden die Häringe wegen ihres weichen Fleisches nicht geachtet, sondern sie werden beynahe alle, sobald sie ausgeweidet sind, Lage über Lage eingesalzen, und in eichernen Tonnen zum Verkaufe versendet. Das Einsalzen erfodert aber, wenn sie gut erhalten werden sollen, eigene Handgriffe, welche die Holländer bisher noch am besten verstehen. Man heißt es einbeukeln, von dem Niederländer Beukelszoon, der diese Kunst im Jahre 1416 erfunden hat. — Einige Häringe werden auch in eigens hiezu erbauten Oefen nach dem Einsalzen geräuchert, und heißen Büklinge. — Die eingesalzenen Häringsweibchen führen noch ihre Eyer bey sich, und heißen Rogner, die Männchen aber Milchner.

3. Die Sardellen sind gleichfalls eine Art Häringe, welche sich aber hauptsächlich im mittellän-

ländischen Meere aufhalten, und etwas kleiner, als die gemeinen Häringe sind. Sie werden zur Laichzeit an den französischen und italiänischen Küsten in grosser Anzahl gefangen, und kommen auch eingesalzener, aber schon mit abgeschnittenen Köpfen zu uns. Sie werden theils als Salat mit Essig und Oel gegessen, theils zur Zubereitung verschiedener Speisen gebraucht.

4. Die Makrellen sind etwas runder und dicker als die Häringe und eine Gattung Raubfische, welche im nordischen und auch im mittelländischen Meere zur Zeit ihrer Wanderungen ebenfalls in Menge gefangen werden. Ihr Fleisch ist außerordentlich fett und wohlschmeckend; sie werden daher ebenfalls eingesalzener oder marinirt für die Tafeln der Reichen versendet. — Marinirt heißen sie, wenn sie etwas gebraten, und mit Gewürz, Lorbeerblättern und Weinessig eingepackt sind.

5. Die Priken sind die nämlichen Fische, wie unsere sogenannten Neunaugen oder Steinbeißer. Da sie gegen Norden häufiger, als bey uns gefangen werden, so kommen sie von daher durch den Handel auch marinirt zu uns. Sie sind aber wie die Makrellen eine hart verdauliche Speise. — Lampreten sind köstlicher als die gemeinen Priken, leben in der Nordsee, und werden zur Laichzeit im Frühjahre auch an den Mündungen der Elbe, Saale und andern nordischen Flüssen gefangen.

Fünf-

Fünfte Klasse. Insekten.

Obschon die größte Menge der Insekten unsern Bedürfnissen mehr schädlich als nützlich ist, und überhaupt betrachtet, uns mehr zur Beschwerde, als zum Vergnügen gemacht zu seyn scheint, so treffen wir doch auch unter denselben Geschöpfe an, welche uns diese Klasse sehr schätzbar machen. — Wir haben bereits in der zweyten Abtheilung die Natur der Bienen kennen gelernet, welche uns das beynahe unentbehrliche Wachs und den Honig bereiten; wir müssen aber auch hier noch einige Insekten zur Kenntniß anführen, die uns in Ansehung des Gebrauches, den wir von selben oder ihren Erzeugnissen machen, beynahe eben so merkwürdig sind.

In dieser Rücksicht dienen uns einige wieder zur **Nahrung**, andere liefern uns Stoff zu unsern **Kleidungen**; von einigen erhalten wir mehr oder minder kostbare **Farbmaterialien**, und andere werden in Apotheken als **Heilsmittel** benützt.

Unter den bey uns einheimischen Insekten haben wir nur ein einziges, dessen Fleisch uns zur Nahrung dient. Dieß sind

Die

Die Krebse. Sie halten sich an Flüssen, Bächen und Weyern in den Höhlungen der Ufer oder unter Steinen auf, sind äußerst gefreßig, und nähren sich von Fischen, Fröschen, Insekten u. dgl., die sie entweder selbst fangen, oder auch im todten Zustande angreifen. — Uebrigens besitzen die Krebse wunderbare Eigenschaften; denn wenn sie sich im Sommer, wie andere Insekten, häuten, so ziehen sie nicht nur ihre Schalle ab, sondern geben auch ihre drey Zähne, ihren Magen, und die Häute ihrer Eingeweide von sich, so daß ihnen zugleich nebst der neuen Schalle ein ganz neuer Magen mit den übrigen Theilen nachwächst. Es ist auch sonderbar, daß sich ihr Magen nicht im Körper, wie bey andern Thieren, sondern im Kopfe befindet. Wenn der Krebs auf obige Art sich häutet oder mausert, so bilden sich an den zwey Seiten des Magens zwey kalkigte Steine, aus welchen vorzüglich die neue Schalle entsteht. Man heißt diese Steine, obschon fälschlich Krebsaugen. Sie wurden vor Zeiten in den Apotheken häufig gebraucht. — Auch das ist bey den Krebsen merkwürdig, daß ihnen ihre verlornen Füllhörner, Scheeren und Füsse bald wieder wachsen. — Gefangene Krebse kann man mit Brennessel und Ochsenleber an kühlen Orten lange erhalten, besonders wenn man sie zuweilen mit Essig oder Bier bespritzt. — Bey uns wachsen die größten und besten Krebse in der Altmühl.

Von

Von den Insekten, welche uns Stoff zu Kleidungen liefern, können wir nur bemerken

Die Seidenraupe (den Seidenwurm). Diese gehört eigentlich unter die Zweyfalter oder Schmetterlinge, und ist nach der Biene dasjenige Insekt, dessen Pflege der Mensch selbst übernommen hat. — In Indien und China kömmt selbes zwar im Freyen fort; aber schon in Italien und Frankreich, woher wir doch unsere meiste Seide erhalten, muß sie durch Menschen gefüttert werden. Ihre Nahrung sind vorzüglich die Blätter des Maulbeerbaumes, den man zur Seidenzucht eigens pflanzen und unterhalten muß.

Sobald der Maulbeerbaum ausschlägt, kriecht auch der Wurm in der Wärme aus seinem Ey. Er frißt dann sechs bis sieben Wochen lang, häutet sich während der Zeit viermal, und da er nun seine vollkommene Größe erreicht hat, so fängt er an, mit einem etliche hundert Ellen langen Faden sich in einen sogenannten Coccon einzuspinnen; hierin ruht er als Puppe, und nach drey Wochen ist seine Verwandlung vollendet. Er kömmt dann als ein weißer, haarigter Schmetterling hervor, wovon das überaus dicke Weibchen bald darauf fünfhundert neue Eyer legt, und dann stirbt. Die Eyer werden bis zum Frühjahre aufgehoben, wo die Würmer wieder auskriechen.

Der

Der genannte lange Faden, woraus die Coccone bestehen, ist also die Seide. Weil aber der Schmetterling, wenn er auskriecht, durch den Coccon sich ein Loch beißt, und folglich den Faden auf einer Seite allenthalben abfrißt, so läßt man nur so viele auskriechen, als man zur Erhaltung neuer Eyer für nothwendig erachtet. In den übrigen Coccon tödtet man die Puppen in Backöfen oder durch heißes Wasser, und haspelt dann den ganzen langen Seidenfaden ab, wovon in der Folge zum Verarbeiten mehrere zusammengezwirnet werden. Von dem durchbissenen Coccon erhält man die sogenannte Floretseide. — Die Coccon-Häute selbst werden gefärbt, und künstliche Blumen daraus gemacht.

Insekten, welche uns Farbmaterialien liefern, sind der Scharlachwurm, der Kermeswurm, die Gallfliegen, der Gummilakwurm.

1. Der Scharlachwurm ist ursprünglich in Mexico zu Hause, und eine Art Schildlaus oder Baumwanze, die sich auf mehrern Sorten indianischer Feigen aufhält. Man bauet dermal diese Bäume in Amerika in ganzen Plantagen, um die Scharlachwürmer darauf zu ziehen, die jährlich dreymal abgelöset werden. Diese Würmer sind es, welche man unter dem Name Cochenille zur Bereitung des theuern Karmins, zur Färbung des rothen Scharlaches und anderer kostbaren

Far=

Farben gebraucht. Auf ein Pfund sind gegen siebenzigtausend derley Würmer erforderlich.

2. Der Kremeswurm liefert uns auf ähnliche Weise den unter dem Name Kremesbeeren bekannten Färbestoff zum Carmoisin, und andern gleichfalls rothen Farben. Diese Würmer wohnen im südlichen Frankreich, Spanien und Portugall auf einer Art mit stechenden Blättern versehenen Eiche oder Stechpalme. Man sammelt sie, tödtet sie mit Essig, und bringt sie so zum Verkauf. — Auch bey uns findet man an einigen Pflanzen eine Art purpurrother Schildläuse, die als derley Farbestoff gebraucht werden können. Sie werden Johannisblut, oder deutsche Cochenille genannt.

3. Die Gallfliegen sind kleine schwarze, wespenähnliche Thiere, welche sich in wärmern Ländern an den Eichbäumen aufhalten. Ehe das Weibchen ein Ey legt, sticht es mit ihrem Stachel Oeffnungen in die Eichblätter, und es entstehen dann durch das Hervortretten des Saftes die sogenannten Galläpfel, welche dem jungen Wurme zur Nahrung, uns aber besonders zum Schwarzfärben und zur Dinte dienen. — Sticht ein derley Insekt die Blüthen oder die noch ganz jungen Früchte an, so entstehen statt der Eicheln ungeformte Körper, welche man Knoppern nennt, und die gleichfalls von Färbern und Lederern gebraucht werden.

4. Der **Gummilakwurm** ist auch eine Art rothe Schildlaus, welche gleichfalls auf einigen Arten Feigenbäumen in Indien lebt. Die Weibchen davon saugen sich in die Aeste dieser Bäume dergestalt ein, daß eine Art Harz hervordringt, welches mit der trächtigen Mutter gesammelt das sogenannte Gummilak liefert, und davon seine rothe Farbe erhalten hat. Man hat Gummilack in Körnern und in Tafeln (Schellack). Letzterer ist aus Körnern zusammengeschmolzen und reiner. Man gebraucht selbes zur Verfertigung des Siegellaks (Pettschierwachses) und selbst zum Mahlen und Lakieren.

Die in den Apotheken als **Heilsmittel** gebräuchlichen Insekten sind die spanischen Fliegen, der Maywurm und der Kellerwurm.

1. Die spanischen Fliegen haben ihren Namen, weil sie ehemals aus Spanien zu uns gebracht wurden. Sie kommen aber auch im Sommer bey uns besonders an türkischen Hollunderstauden vor. Sie sind goldgrüne, einen Zoll lange Käfer mit schwarzen Fühlhörnern. Man gebraucht sie in den Apotheken, um die Blasen ziehenden Pflaster (Vesicatorien) daraus zu machen.

2. Der **Maywurm** ist ebenfalls eine Art Käfer von einer dunkelviolblauen Farbe, der sich am häufigsten im May auf gewürzhaften Kräutern sehen läßt, und bey jeder Berührung einen stin-

kenden Saft von sich fließen läßt, indem er sich dadurch gegen seine Feinde schützet, weil er wegen seinen kurzen Flügeln nicht wohl fliegen kann.

3. Der Kellerwurm oder die sogenannte Assel lebt an feuchten Orten in Kellern, unter Blumentöpfen u. dgl. wegen ihrer vielen Füsse heißt man einige in den Apotheken auch Tausendfüsse. Sie sind überall bekannt.

Sechste Klasse. Würmer.

Man sollte zwar nicht glauben, daß sich der Mensch jemals hätte entschliessen können, solche eckelhafte Thiere, für welche die Würmer allgemein angesehen werden, zu essen, oder wohl gar als Leckerbissen auf seine Tafeln zu bringen. Und doch tritt der Fall wirklich bey mehrern solchen Würmern ein; denn wir essen die großen Schnecken, und die Reichen lassen sich die Austern von dem Meeresstrande kommen.

1. Die Schnecken sind im Ganzen betrachtet mehr schädliche als nützliche Thiere, denn auf den Feldern thun sie dem Getreide und in Gärten dem Bäumen und Küchengewächsen sehr grossen Schaden, weil sie ungemein viel fressen; besonders geschieht dieß von den nakten Schnecken, die ohne Haus überall herumkriechen. — Jene, welche am liebsten gegessen werden, sind die großen Garten-

tenschnecken, die sich am häufigsten in Weinbergen aufhalten, aber auch zu tausenden in eigenen Schneckenbergen oder Schneckenhecken gezogen und mit Weizenkleyen gut gefüttert werden. Man ißt sie nur im Winter, wann sie ihr Häuschen schon mit einem Deckel verschlossen haben. Sie sind eine hart verdauliche Speise.

2. Die Austern halten sich im Meere auf, und sind Würmer, die in Muscheln leben, welche sich nicht von der Stelle bewegen können. Man pflegt sie zu Venedig und in Holland auf sogenannten Austernbänken. Nach dem Unterschiede des Bodens, in welchem sie sich aufhalten, heißen sie Berg = Sand = oder Thonaustern. Man erhält sie aus Holland entweder noch in ihren Schallen, wo sie am besten sind, oder ausgestochen und in ihrem eigenen Safte eingemacht. Sie verderben leicht, und sind dann als ein wahres Gift nicht mehr zu genießen.

Von den übrigen Arten der Würmer, die uns noch nutzbare Produkte liefern, können wir hier noch die Perlmuschel, die Purpurschnecken und den Saugeschwamm anführen.

1. Die Perlmuschel. Es giebt im Meere verschiedene Muscheln, welche Perlen bey sich führen. Diejenigen, welche bey uns im Regen, in der Oso und in verschiedenen andern Bergbächen im Walde und der obern Pfalz vorkommen,

sind

sind nur etwas größer, als die gewöhn Flußmuscheln, in welchen die Saftfarben Miniaturmahlen verkauft werden. Die P sitzen meistens in dem Körper der Thiere, nur zuweilen inwendig an der Schalle fest. scheinen bloß dadurch zu entstehen, wenn das T verletzet wird, und der hervordringende S nach und nach erhärtet. Daher haben nicht alle ley Muscheln Perlen in sich, und sehr selten sie schön, sondern gar oft nur braun gefär deßwegen sind die schönen Perlen noch immer k bar, und dienen uns bloß zum Schmucke.

2. Die Purpurschnecken leben alle im Meere und von einigen ist die Schalle mit Stachel besetzt, weßwegen man diese auch; Stachelschn cken nennt. Ihr Blut oder Saft liefert die kost bare Purpurfarbe, womit vor Zeiten bloß di Kleider der Könige und Fürsten gefärbet wurden. Heut zu Tage leistet aber die Cochenille weit bessere Dienste.

3. Der Saugeschwamm, (Badeschwamm) ist derjenige Schwamm, dessen wir uns zum Abwischen u. dgl. bedienen. Er hat seinen Namen von der Eigenschaft, das Wasser einzusaugen. Sie wachsen an Felsen im Meere, und sollen eigentlich ein thierisches Gewebe seyn, welches von denen in ihren Zwischenräumen oder Löcherchen befindlichen Thierchen erzeugt wird. Er gehört also unter die Produkte der Pflanzenthiere.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Flurl, Mathias <<von>>,

Grundlinien der Naturgeschichte Zum Unterrichte für Schulen und den gemeinen Mann ; in fünf Abtheilungen

Bd.: 3

München 1800

H.nat. 199-1/5
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10075769-9
VD18 80071295-001